I/CH

Bartscher

Manuale di installazione, uso e manutenzione

FORNI MISTI, A CONVEZIONE E VAPORE

HT

Steam box

EFFICIENT COMBI-OVENS

ver. 04/2013

Indice

1. Installazione 3
1.1. Avvertenze generali e di sicurezza 3
1.2. Posizionamento 3
1.3. Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta 5
1.4. Collegamento idrico 6
1.4. Collegamento dello scarico 6
1.6. Collegamento elettrico 7
1.7. Collegamento del gas 9
1.8. Scarico dei fumi 10
1.9. Valori di funzionamento del gas 11
1.10. Messa in funzione e collaudo del forno 13

2. Istruzioni d'uso 14
2.1. Informazioni preliminari 14
Illuminazione-start/stop-spegnimento 15
2.2. Scelta della modalità di cottura 16
2.3. Impostazione della temperatura 17
2.4 Impostazione del tempo 18
2.5. Umidità - Steam tuner 19
2.6. Velocità ventola 20
2.7. Cottura con sonda al cuore 21
2.8. Cottura multilivello con Rack Control 22
2.9. Mantenimento 24
2.10. Raffreddamento in cottura 25
2.11. Raffreddamento camera 26
2.12. Valvola di scarico umidità 27
2.13. Ricette 28

3. Menu Service 31
3.1. Lavaggio manuale/automatico 31
3.2. Disincrostazione 33
3.3. Data e ora 34
3.4. Parametri 35
3.5. Retroilluminazione 35
3.6. Info sistema 36
3.7. Lingua 37
3.8. Servizi avanzati 38
3.9. Importa/Esporta ricette 39

4. Manutenzione 40
4.1. Pulizia 40
4.2. Scarico umidità 41
4.3. Pulizia del vetro 41
4.4. Pulizia del filtro di aerazione 41

5. Componenti di controllo e sicurezza 42
5.1. Elettrovalvola 42
5.2. Microinterruttore magnetico porta 42
5.3. Protezione termica del motore 42
5.4. Termostato di sicurezza della camera di cottura 42
5.5. Controllo di fiamma 42

6. Cosa fare se 43
6.1. Problemi più comuni 43
6.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato 44
6.3. Gestione ricambi 45

7. Schemi di installazione 46
7.1. Mod. SBHE061 / SBTE061 46
7.2. Mod. SBHG061 / SBTG061 47
7.3. Mod. SBHE101 / SBTG101 48
7.4. Mod. SBHG101 / SBTG101 49
7.5. Mod. SBHE102 / SBTE102 50
7.6. Mod. SBHG102 / SBTG102 51
7.7. Mod. SBHE201 / SBTE201 52
7.8. Mod. SBHG201 / SBTG201 53
7.9. Mod. SBHE202 / SBTE202 54
7.10. Mod. SBHE202 / SBTG202 55

8. Descrizione allarmi 56

Gentile Cliente,
La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.
Questo forno fa parte di una linea di apparecchi progettata specificatamente per la panetteria e la pasticceria, composta da forni a gas ed elettrici di diverse capacità. Sono forni che racchiudono grande facilità d'uso, ergonomia e controllo di cottura in un design piacevole e moderno.

Il forno ha una garanzia di 12 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione a decorrere dalla data indicata sulla fattura di vendita. La garanzia copre il normale funzionamento del forno e non include materiali di consumo (lampadine, guarnizioni etc.) e guasti causati da installazione, usura, manutenzione, riparazione, decalcificazione e pulizia errati, manomissioni e uso improprio.

1. Installazione

1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che il forno sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- Il forno deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- Il forno non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo del forno, devono essere interrotte sia l'erogazione dell'acqua che quella dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione del forno che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale e da personale qualificato
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio del forno.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. **PERICOLO DI USTIONI!!**

1. Installazione

1.1. Avvertenze generali e di sicurezza

Le versioni a gas del forno sono conformi ai requisiti essenziali della Direttiva Gas 2009/142/CEE e sono quindi dotate di certificato d'esame CE rilasciato da un Organismo notificato. Esse soddisfano le prescrizioni delle seguenti norme gas:

- EN 203 + successivi aggiornamenti;
- EN 437 + successivi aggiornamenti.

Per l'installazione devono essere rispettate le prescrizioni di sicurezza contenute in:

- Norme UNI CIG n° 7222-7723-8723 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 2006/95/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 55104 / EN 55014 + successivi aggiornamenti;
- EN 61000 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica.

1.2. Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia.

Il luogo designato per l'installazione del forno deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.

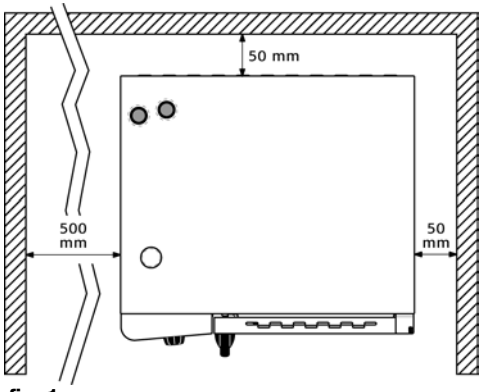


fig. 1

Il forno deve essere installato solo su un supporto stabile.

L'apparecchio va tolto dall'imballo, ne va verificata l'integrità e va sistemato nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo sopra o contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

Deve essere mantenuta una **distanza minima di 50 mm** su tutti i lati fra il forno e le pareti o le altre attrezzature. Si consiglia di **lasciare 500 mm** di spazio tra il fianco sinistro del forno e la corrispondente parete della stanza (**fig. 1**) per consentire un'agevole installazione del forno e la sua successiva manutenzione.

1. Installazione

1.2. Posizionamento

fig. 2

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi possono essere conservati senza pericolo o essere smaltiti secondo la normativa vigente.

Il forno deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in **fig. 2**.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento del forno.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente, per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.

1.3. Regolazione delle cerniere e del perno di chiusura della porta

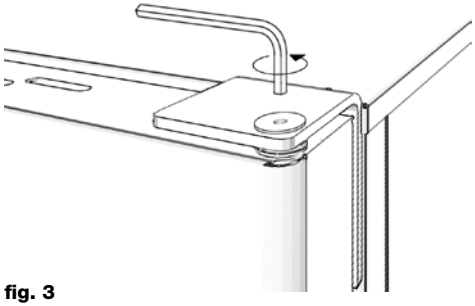


fig. 3

Una volta che il forno è stato posizionato correttamente nel luogo designato per l'installazione, bisogna verificare la chiusura e la tenuta della guarnizione della porta sulla camera del forno.

Le cerniere della porta vanno regolate in modo da assicurare la massima tenuta della porta del forno durante il suo funzionamento. È possibile regolare sia la cerniera superiore che quella inferiore.

Per regolare la tenuta della porta, qualora si rendesse necessario, allentare il bullone (**fig. 3**) e spostare la porta nella posizione desiderata. A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone.

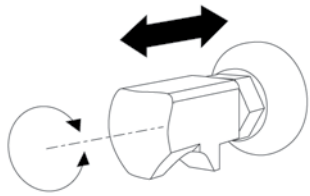


fig. 4

Il perno di chiusura della porta può essere regolato in profondità per eliminare eventuali fuoriuscite di vapore durante la cottura.

E' possibile regolare la pressione esercitata dalla porta sulla guarnizione avvitando il perno per aumentarla o svitando il perno per diminuirla.

A regolazione ultimata, serrare nuovamente il bullone accertandosi di aver posizionato verso il basso l'ancoraggio di chiusura della serratura.

1.4. Collegamento idrico

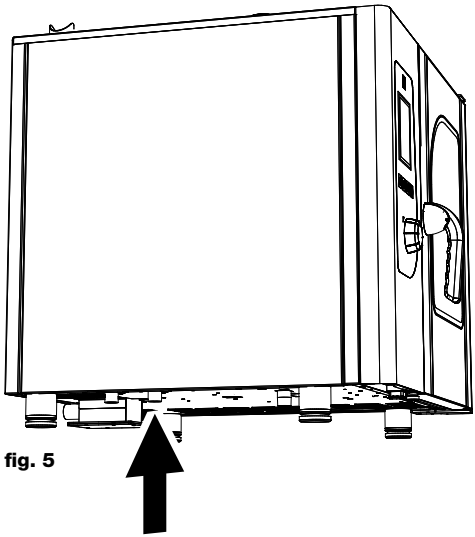


fig. 5

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (250 KPa) 2,5 bar. Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore è necessario installare un riduttore di pressione a monte del forno.

La pressione minima dell'acqua per un corretto funzionamento del forno deve essere superiore a 0,5 bar.

Il forno ha un ingresso per acqua addolcita (**fig. 5**). Si raccomanda sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore per portare la durezza dell'acqua all'ingresso dell'apparecchio entro valori compresi fra 8° e 10° F.

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la conduttura da eventuali residui ferrosi.

Collegare la conduttura "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione ed un filtro.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Attenzione: in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.

1.5. Collegamento dello scarico

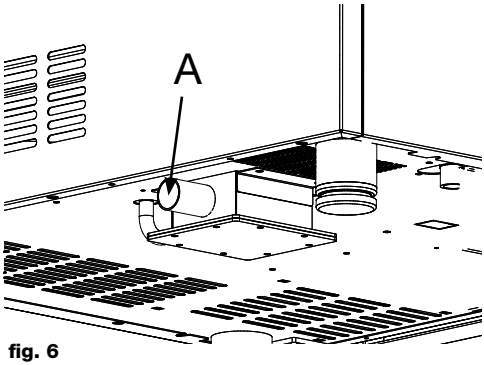


fig. 6

Il forno è dotato di un dispositivo di scarico dell'acqua; tale dispositivo è posto in basso nella parte posteriore dell'apparecchio e presenta un tubo del diametro di 28 mm.

Procedere al collegamento del tubo che sporge dal dispositivo di scarico (**fig. 6**, **rif. A**). Il dispositivo di scarico è un sifone; si consiglia comunque di collegare il tubo su un imbuto aperto.

Verificare che il sifone interno sia pieno di acqua e, in caso contrario, riempirlo immettendo H_2O attraverso lo scarico presente in camera di cottura.

1.6. Collegamento elettrico

MOD	SBHE061	NR	000000/01/08		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ			
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW		1,0	
TOT. POWER kW	11,4	CE	®	IP	

fig. 7

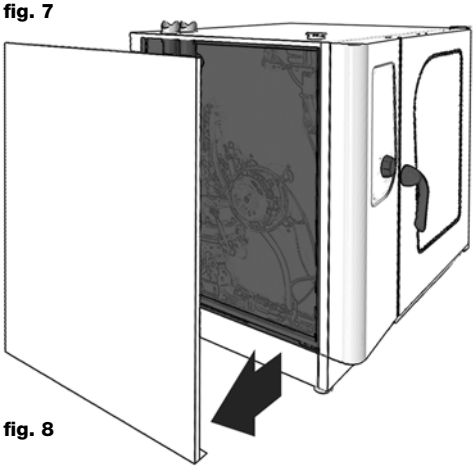


fig. 8

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (**fig. 7**).

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Svitare le viti che fissano il fianco sinistro del forno e asportarlo (**fig. 8**).

Il cavo flessibile deve essere di policloroprene o di elastomero sintetico sotto guaina equivalente resistente all'olio. Usare un cavo di sezione adeguata al carico corrispondente ad ogni apparecchio, come indicato in tabella (**tab. 1**).

Modello	SBHE061	SBTE061	SBHE101	SBTE101	SBHE102	SBTE102	SBHE201	SBTE201	SBHE202	SBTE202
Tensione	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza assorbita (kW)	11.4	10.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Sezione cavo alimentazione (mm^2)	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 4	5 x 4	5 x 6	5 x 6	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10

Modello	SBHG061	SBTG061	SBHG101	SBTG101	SBHG102	SBTG102	SBHG201	SBTG201	SBHG202	SBTG202
Tensione	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza assorbita (kW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Sezione cavo alimentazione (mm^2)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

tab. 1

1.6. Collegamento elettrico

Forni elettrici	Forni a gas
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Tra fase e ⏚ **deve essere presente** una differenza di potenziale di 230 V.

tab. 2

fig. 9

Per effettuare il collegamento elettrico fare riferimento agli schemi elettrici presenti in appendice al presente manuale.

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte inferiore, alla sinistra del forno.

Collegare il cavo alla morsettiera seguendo le indicazioni riportate in **tab. 2**.

Bloccare il cavo con il pressacavo.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di ±10%.

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di **fig. 9**, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm^2.

Per i forni a gas, attendere di aver concluso anche il collegamento del gas all'apparecchio prima di rimontare il fianco del forno; per i forni elettrici rimontare il fianco del forno.

1.7. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

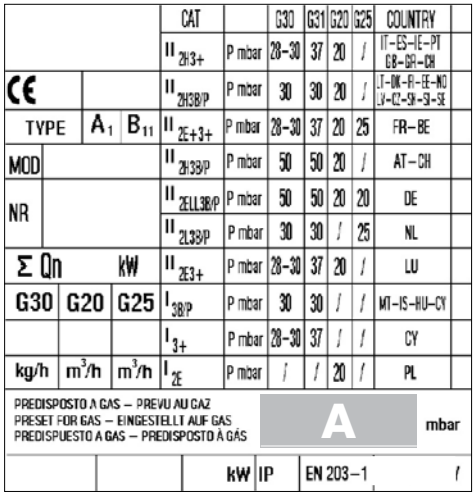

CAT
G30 G31 G20 G25 COUNTRY
II 2H3+ P mbar 28-30 37 20 / IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
CE
II 2H3B/P P mbar 30 30 20 / LT-DK-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE
TYPE A1 B11
II 2E+3+ P mbar 28-30 37 20 25 FR-BE
MOD
II 2H3B/P P mbar 50 50 20 / AT-CH
NR
II 2ELL3B/P P mbar 50 50 20 20 DE
II 2L3B/P P mbar 30 30 / 25 NL
Σ Qn kW
II 2E3+ P mbar 28-30 37 20 / LU
G30 G20 G25
I 3B/P P mbar 30 30 / / MT-IS-HU-CY
I 3+ P mbar 28-30 37 / / CY
kg/h m3/h m3/h
I 2E P mbar / / 20 / PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPUESTO A GAS – PREDISPOSTO A GÁS
A
mbar
kW IP EN 203-1

fig. 10

Nota bene

Il forno è tarato all'origine per il funzionamento con il tipo di gas specificato all'atto dell'ordine.

Il tipo di gas per il quale è regolato il forno è riportato nella targhetta tecnica posta sull'apparecchio (**fig. 10**, **rif. A**).

Durante il collaudo, accertarsi che le tarature di fabbrica effettuate sui bruciatori siano appropriate per il tipo specifico di installazione, attraverso l'analisi dei gas prodotti dalla combustione (CO_2 e CO) e la verifica della portata termica.

Nello specifico, con il forno in funzione a pieno regime, i valori di CO non diluito presente allo scarico devono rimanere entro 1000 ppm. Qualora venisse riscontrata la presenza di CO non diluito oltre tale limite, sarà necessario far verificare le regolazioni dei bruciatori unicamente da un tecnico autorizzato dal produttore, il quale apporterà le dovute modifiche ai dispositivi che governano la combustione e ai relativi parametri.

I dati rilevati devono essere annotati e diventano parte integrante della documentazione tecnica di quell'apparecchio.

Prescrizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione e di messa in funzione del forno devono essere eseguite unicamente da personale qualificato secondo i regolamenti e le norme in vigore.

Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti.

Tenere presente che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2 m^3/h per kW di potenza installata.

Negli esercizi aperti al pubblico devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico.

Il collegamento al raccordo di alimentazione del gas può essere effettuato utilizzando tubazioni metalliche flessibili, interponendo un rubinetto di intercettazione omologato in un punto facilmente accessibile.

Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo di entrata del gas non tocchi parti surriscaldate del forno e che non sia sottoposto a sforzi di torsione o estensione.

Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme di installazione.

Verifiche da effettuare prima dell'installazione

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul lato sinistro del forno (**fig. 10**, **rif. A**) che l'apparecchio sia stato collaudato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica (**fig. 10**) che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio.

Si consiglia di montare un filtro del gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale del forno.

1.7. Collegamento del gas (solo per forni a gas)

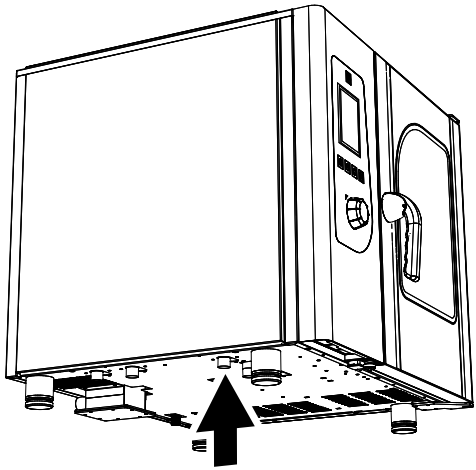


fig. 11

Collegare il forno all'impianto di alimentazione del gas mediante un tubo speciale da G 3/4" con sezione interna non inferiore a 20 mm di diametro (**fig. 11**).

Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato.

Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A tale scopo utilizzare acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione di perdite.

È opportuno far eseguire con cadenza annuale, in conformità con le norme specifiche, la manutenzione periodica dei forni a gas da parte di un tecnico autorizzato; in quest'occasione verranno effettuati l'analisi dei gas combusti e il controllo della potenza termica.

1.8. Scarico dei fumi

I forni, nel rispetto delle norme per la loro installazione, devono essere messi in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione.

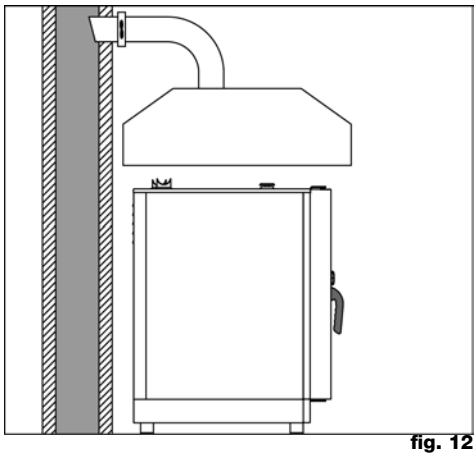


fig. 12

È possibile collegare lo scarico dei forni mediante un sistema di evacuazione forzata, come una cappa munita di aspiratore meccanico. In questo caso l'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti. Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

a) il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore);

b) il materiale con il quale è composto il filtro della cappa deve poter resistere alla temperatura dei gas combusti che, all'uscita del convogliatore, può raggiungere i 300° C;

c) la parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchio deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa;

d) la riammissione dei gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente (**fig. 13**).

1. Installazione

1.9. Valori di funzionamento dei forni a gas (solo per forni a gas)

Portata termica nominale

Modello	SBHG061	SBTG061	SBHG101	SBTG101	SBHG102	SBTG102	SBHG201	SBTG201	SBHG202	SBTG202
Tensione	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenza (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Potenza assorbita (kW)	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Portata termica nom. (kW)	12	12	19	19	27	27	36	36	54	54
Sezione cavo alimentazione (mm^2)	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

Consumo gas

	SBxG061	SBxG101	SBxG102	SBxG201	SBxG202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m^3/h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m^3/h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

Pressione del gas

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//

Pressione del gas

COUNTRY	CAT		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10. Messa in funzione e collaudo del forno

Prima di mettere in funzione il forno, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

- La temperatura ambientale del luogo di installazione del forno deve essere maggiore di +4° C.
- La camera di cottura deve essere vuota.
- Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti del forno.
- Gli sfiati e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.
- I pezzi del forno eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.
- L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e i rubinetti di intercettazione dell'acqua e del gas a monte dell'apparecchio devono essere aperti.

Collaudo

Il collaudo del forno si effettua completando un ciclo di cottura campione che consenta di verificare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di anomalie o problemi.

Accendere il forno mediante il tasto dell'interruttore principale **T8** (vedi descrizione pannello di controllo in appendice).

Impostare un ciclo di cottura con temperatura a 150° C, tempo a 10 min. e umidità a 5%.

Premere il tasto **T7** "Start/Stop".

Verificare scrupolosamente i punti dell'elenco seguente:

- Le luci nella camera di cottura premendo l'apposito tasto si accendono e dopo 45 secondi, se non spente prima premendo nuovamente il tasto, si spengono automaticamente.
- Il forno si arresta se viene aperta la porta e riprende a funzionare quando la porta viene richiusa.
- Il termostato di regolazione della temperatura in camera di cottura interviene al raggiungimento della temperatura impostata e l'elemento/i riscaldante/i viene/vengono temporaneamente spento/i; l'intervento del termostato è indicato dal temporaneo spegnimento del led **L1** nel pannello di controllo di controllo del forno.
- Il motore della/e ventola/e effettua/effettuano l'inversione automatica del senso di rotazione; l'inversione avviene ogni 2 minuti circa (tempo variabile a seconda del tempo di cottura).
- Nei forni con due ventole in camera di cottura, i motori hanno lo stesso senso di rotazione.
- Verificare la fuoriuscita di acqua in direzione della ventola del tubo di immissione di umidità in camera di cottura.
- Al termine del ciclo di cottura il forno emette un segnale sonoro di avviso.

2. Istruzioni d'uso

2.1. Informazioni preliminari

L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

Prima di eseguire la cottura, si consiglia di preriscaldare il forno ad una temperatura di circa +30°/+40° C superiore a quella necessaria.

fig. 14

Una volta acceso, il forno può trovarsi alternativamente in due condizioni: "stand-by" (attesa) e "start" (funzionamento). La condizione attiva è segnalata dallo stato del led **L6 (fig. 14)**; se il led è acceso l'apparecchio è sotto tensione e in condizione di "stand-by", se il led è spento (e il display acceso) l'apparecchio è in "start".

Il display "touch-screen" di cui è dotato il forno consente un immediato ed intuitivo accesso a tutte le funzioni. I parametri e le impostazioni di ogni singola funzione possono essere impostati scegliendo la funzione sul display, selezionando il valore desiderato mediante la rotazione della manopola **M** (**fig. 14**) e confermando tale valore premendo nuovamente il tasto o la manopola **M**. All'accesione, il display si presenta nella condizione "**menu**" (**fig. 14**).

Le opzioni selezionabili sono "**Cottura manuale**", attraverso il quale si accede all'impostazione diretta dei parametri di cottura, "**Ricette**", per utilizzare una sequenza di cottura precedentemente impostata (**v. pag. 29**) e "**Service**" .

Il pannello di controllo del forno è dotato di un'unica manopola **M (fig. 14)** per effettuare l'inserimento e la modifica dei parametri di funzionamento dell'apparecchio. Tale manopola può anche essere premuta per selezionare una funzione o confermare un determinato parametro. La manopola agisce su un encoder digitale e pertanto è a rotazione continua (non c'è il fine corsa). I parametri regolati dall'encoder variano in senso orario crescente.

A questo punto il forno è pronto all'uso in condizione di "stop" e rimane in attesa di input da parte dell'utente.

2.1. Informazioni preliminari

fig. 15

Illuminazione della camera di cottura

L'illuminazione della camera di cottura si accende premendo il tasto **L8** (**fig. 15**) e si spegne allo stesso modo; l'accensione delle luci è temporizzata e termina automaticamente dopo 45 secondi.

L'apertura della porta del forno causa il temporaneo spegnimento dell'illuminazione; alla richiusura della porta le luci tornano ad accendersi per il periodo residuo al raggiungimento dei 45 secondi.

Start/Stop

Il tasto **S** (**fig. 15**) può alternativamente far iniziare un ciclo di cottura o farne terminare uno già in corso.

Nel caso di interruzione di un ciclo di cottura anzitempo, mediante l'uso del tasto **S** "Start/Stop", non avviene alcuna segnalazione sonora.

Con lo stesso tasto è possibile tacitare gli allarmi e l'avviso di fine cottura.

Spegnimento

Il forno si spegne mediante la pressione prolungata dell'interruttore principale **L6** (**fig. 15**).

Il rubinetti di intercettazione di acqua e gas posti a monte dell'apparecchio vanno chiusi.

Al momento dello spegnimento del forno può accadere che la ventilazione del vano tecnico posto dietro al cruscotto rimanga in funzione per ultimarne il raffreddamento.

2.2. Scelta della modalità di cottura

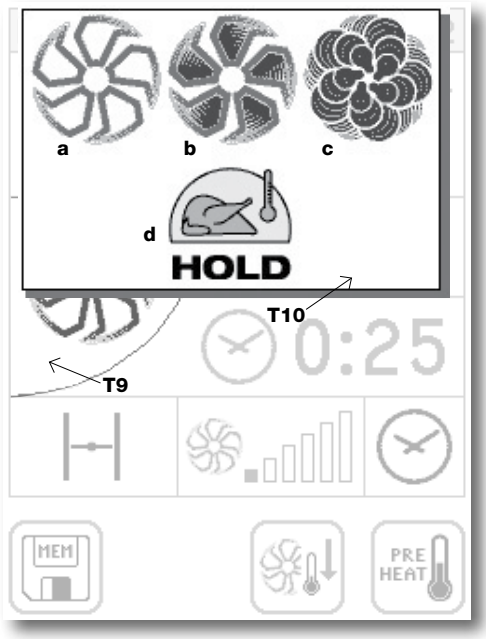


fig. 16

Dal **Menu** iniziale (**fig. 15**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 15**). Selezionare quindi la modalità di cottura premendo il tasto **T9** (**fig. 16**); il display apre una finestra di selezione **T10** (**fig. 16**) con le quattro scelte di modalità: **a** = convezione, **b** = mista convezione/vapore, **c** = vapore, **d** = mantenimento (**fig. 16**). Selezionare la modalità desiderata premendo il display **T10** (**fig. 16**). La conferma del parametro impostato si può effettuare premendo la manopola **M** (**fig. 17**) dell'encoder.

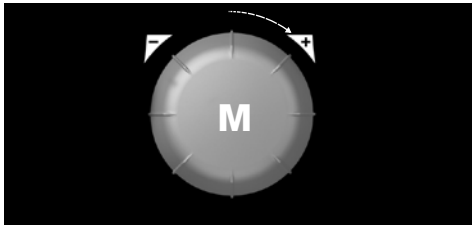


fig. 17

2.3. Impostazione della temperatura

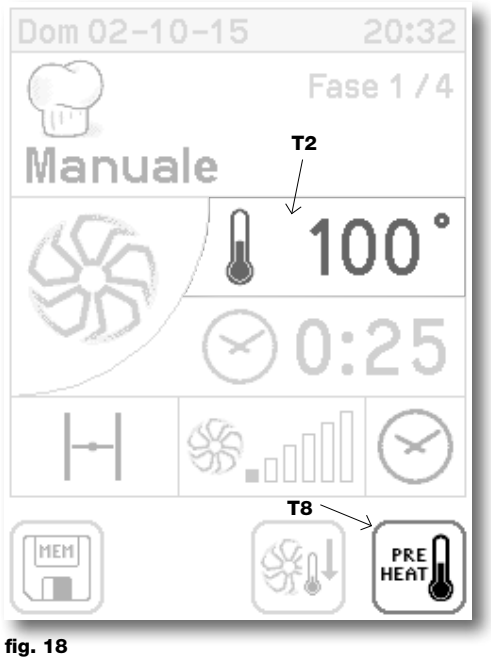


fig. 18

Selezionare l'impostazione della temperatura sul display (**T2 - fig. 18**) e scegliere la temperatura ruotando la manopola **M**. Confermare premendo la manopola **M** o il display **T2**.

Il forno è in grado di raggiungere e mantenere temperature che vanno da +30° a +300° C.

Preriscaldamento del forno

Una volta impostata la temperatura di cottura, la funzione di preriscaldamento del forno può essere selezionata premendo il tasto **T8 (fig. 18)**: in fase di preriscaldamento il tasto **T8** diventa di colore rosso. Il forno determina la temperatura di preriscaldamento, il cui raggiungimento viene segnalato da un avviso acustico.

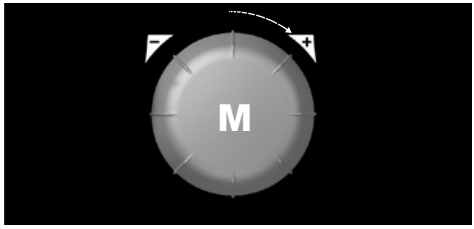


fig. 19

2.4. Impostazione del tempo

fig. 20

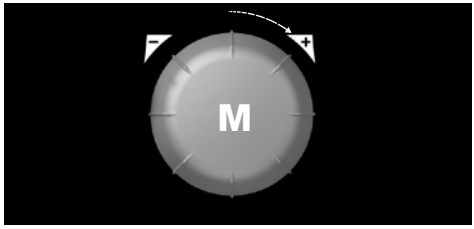


fig. 21

Dal **Menu** iniziale (**fig. 14**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 14**). Selezionare quindi l'impostazione tempo premendo il tasto **T3** del display (**fig. 20**) e impostare il tempo ruotando la manopola **M**. La conferma del parametro impostato si può effettuare premendo nuovamente il tasto **T3** oppure premendo la manopola **M** (**fig. 21**) dell'encoder.

Il forno può gestire cicli di cottura che vanno da 1' a 120'.

Il tempo di cottura viene calcolato a partire dall'istante in cui viene premuto il tasto **S** "Start" (**fig. 14** - pag. 13) e viene temporaneamente interrotto dall'apertura della porta o da un allarme non grave.

In caso di allarme grave, invece, il ciclo di cottura viene interrotto definitivamente e, una volta risolto il problema che ha generato l'allarme, non può più essere ripreso dal punto in cui è stato interrotto; in tal caso va impostato un nuovo ciclo di cottura.

Allo scadere dei minuti impostati, il forno si arresta automaticamente, portandosi in condizione di "stand-by", ed emette un segnale sonoro di avviso della durata di circa 15 secondi.

Il ciclo di cottura può anche essere eseguito senza un tempo di cottura prestabilito. Per impostare la cottura in manuale (senza limite di tempo), diminuire il tempo impostato tramite la manopola **M** dell'encoder fino a scendere sotto a 0'; così facendo il display **T3** visualizzerà "**INF**".

2.5. La funzione steamtuner - Impostazione dell'umidità percentuale - Unidificatore diretto

fig. 22

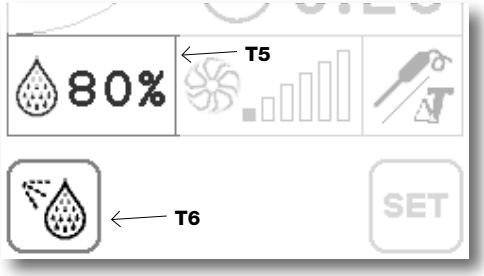


fig. 23

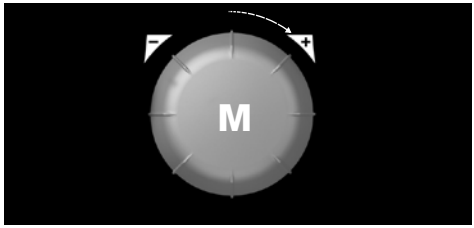


fig. 24

Dal **Menu** iniziale (**fig. 14**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 14**). Selezionando una modalità di **cottura a vapore** si attiva la funzione **steam-tuner T4** (**fig. 22**). Il selettore in posizione centrale indica la regolazione ottimale del vapore in camera di cottura che garantisce una saturazione della camera di cottura al 100% di umidità. E' possibile regolare la qualità del vapore immesso in camera premendo di tasti **+** o **-** in funzione del tipo di cottura desiderata. Spostando il selettore verso il **+** si otterrà un vapore più "bagnato" (ad es. per cottura di patate per purea); al contrario, spostandosi verso il **-** il vapore sarà più "secco" (ad es. per la praparazione di una crema catalana).

In modalità di cottua **mista convezione-vapore** è possibile impostare la percentuale di umidità presente nella camera di cottura premendo il tasto **T5** e ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente.

In modalità di **cottura a convezione** è invece possibile immettere manualmente l'umidità in camera di cottura mediante la funzione **Umidificatore** tenendo premuto il relativo tasto **T5** (**fig. 23**).

2.6. Impostazione della velocità di rotazione della/e ventola/e

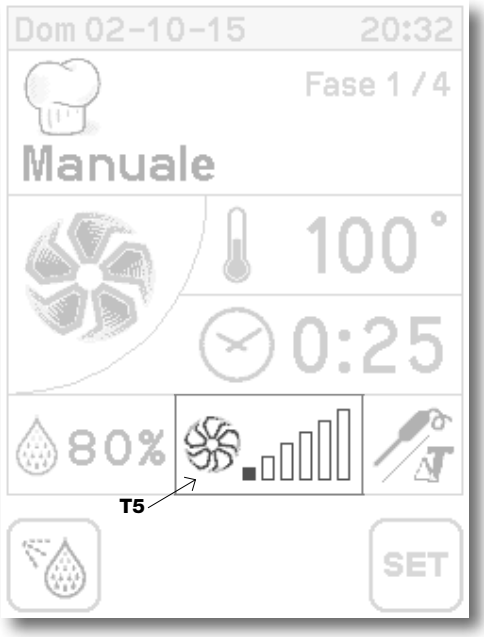


fig. 25

Dal **Menu** iniziale (**fig. 14**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 14**). Selezionare quindi l'impostazione velocità di rotazione della/e ventola/e premendo il relativo tasto **T5** (**fig. 25**); ruotando la manopola **M** (**fig. 26**) l'istogramma dell'indicatore si accende. La conferma del parametro impostato si può effettuare premendo nuovamente il tasto **T5** oppure premendo la manopola **M** (**fig. 26**) dell'encoder; il display passa alla modalità visualizzazione del parametro di velocità di rotazione della/e ventola/e impostato.

Il forno ha 6 velocità di rotazione della/e ventola/e, selezionabili dall'utente.

Nota: in modalità **cottura a vapore** non è possibile regolare la velocità della ventola che è invece gestita direttamente dal forno stesso. Se si desidera regolare manualmente la velocità della ventola in cottura vapore impostare la modalità **misto vapore con 100% di umidità**.

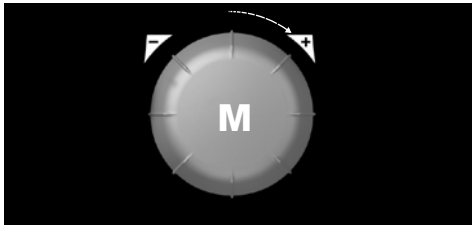


fig. 26

2.7. Cottura con sonda al cuore - ΔT

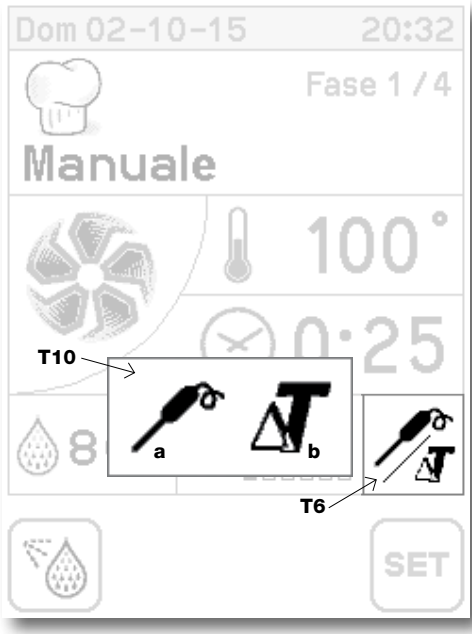


fig. 27 △

Dal **Menu** iniziale (**fig. 14**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 14**). Selezionare quindi l'opzione "**Spillone/ ΔT**" premendo il relativo tasto **T6** (**fig. 27**); il display apre una finestra di selezione **T10** (**fig. 27**) con le due opzioni: **a** = spillone, **b** = ΔT (**fig. 27**). Selezionare la modalità desiderata premendo il display **T10** (**fig. 27**).

In base alla modalità selezionata si attiverà, sul display, il relativo riquadro di selezione della temperatura (**T11 - T12 - fig. 28**). La modalità spillone determina il tempo di cottura in funzione della temperatura registrata dalla sonda al cuore: selezionata la temperatura della camera e dello spillone, la cottura si arresterà nel momento in cui la temperatura del prodotto in cottura registrata dallo spillone raggiungerà il valore impostato.

La modalità **ΔT** determina invece la temperatura della camera di cottura in funzione della temperatura rilevata dalla sonda al cuore: impostando un valore di **ΔT** pari ad esempio a 60°, la temperatura in camera si manterrà costantemente superiore di 60° rispetto a quelle rilevata al cuore del prodotto. La cottura si arresterà nel momento in cui la temperatura del prodotto in cottura registrata dallo spillone raggiungerà il valore impostato.

Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola **M** dell'encoder in senso orario crescente; confermare la selezione premendo la manopola **M**.

▽ fig. 28

Nota:

Come posizionare lo spillone:

Lo spillone va posizionato facendolo penetrare nell'alimento da cucinare in modo che la punta si trovi al centro nella parte più grossa del prodotto.

Utilizzo delle cotture ΔT:

Le cotture in modalità ΔT si addicono particolarmente per la cottura di arrosti di medie/grandi dimensioni. Questo tipo di cottura viene effettuata mantenendo una temperatura in camera più bassa delle cotture tradizionali e con tempi più lunghi aumentando quindi la tenerezza del prodotto finale e diminuendo al tempo stesso la perdita di peso dell'alimento.

Si consiglia di impostare una temperatura ΔT di:

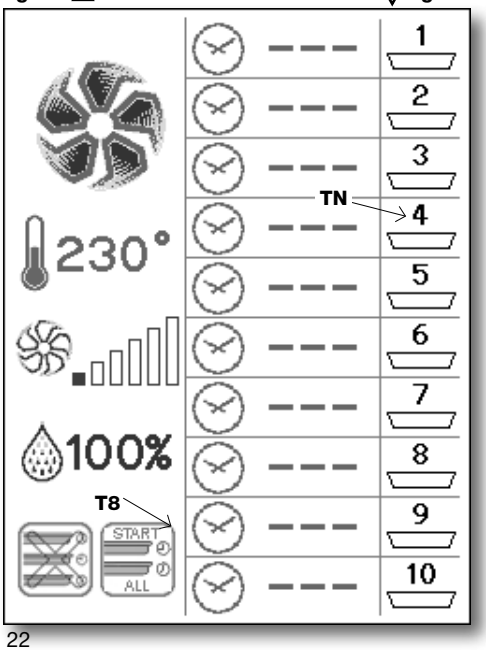
- 40°C per gli arrosti di carne rossa con temperatura al cuore tra 45°C e 55°C;
- 50°C per gli arrosti di carne bianca con temperatura al cuore tra 75°C e 85°C.

2.8. Cottura multilivello

fig. 30 △

Dal **Menu** iniziale (**fig. 14**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 14**). Selezionare quindi la moalità di cottura Rack Control premendo il relativo tasto **T7** (**fig. 30**);

Verificare che il tempo (tasto **T3-fig. 30**) sia impostato su infinito.



▽ fig. 31

Viene visualizzata la schermata di gestione Rack Control (**fig. 31**) che consente di gestire in maniera differenziata i tempi di cottura delle singole teglie del forno: per ogni teglia è possibile impostare un tempo di cottura differente (**fig. 32**). Inoltre, quando presente, è possibile impostare un livello in modalità Spillone (v. pag. 19).

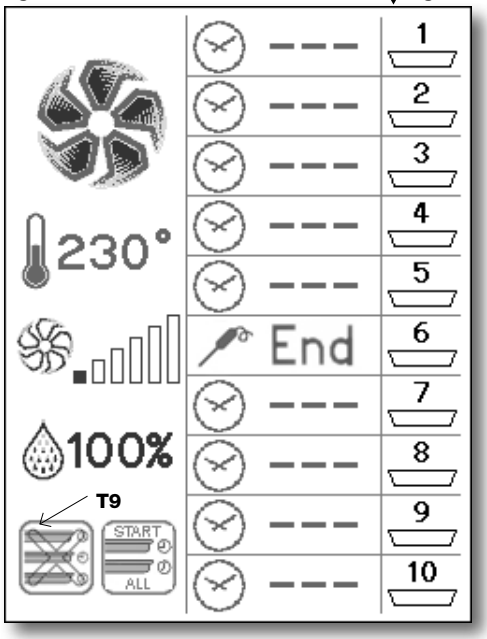
Nella parte sinistra del display è possibile impostare i parametri di Modalità di cottura, Temperatura, Velocità delle ventole, Umidità con le stesse modalità della schermata principale.

I timer dei livelli possono essere avviati singolarmente premendo il tasto numerato a destra (**TN** - **fig. 31**) o simultaneamente premendo il tasto **T8** (**fig. 32**).

2.8. Cottura multilivello

fig. 32 △

L'avvio effettivo dei timer avviene solo al termine della fase di preriscaldamento ed è segnalato dal cambio di colore del simbolo del livello (**TN** - **fig. 31**).



▽ fig. 33

Un segnale acustico e la scritta End segnalano la conclusione del tempo di cottura del livello.

È possibile uscire dalla modalità Multilevel tenendo premuto per 3 sec. il tasto **T9** (**fig. 33**).

Per azzerare le impostazioni nella schermata Multi-level, uscire premendo il tasto **ESC** (**fig. 14**).

2.9. Mantenimento

fig. 34

La funzione Mantenimento (HOLD) permette di mantenere caldi i prodotti al termine del ciclo di cottura. Ad esempio, al termine di una cottura notturna i prodotti vengono mantenuti ad una temperatura di sicurezza fino al ritorno dell'operatore in cucina.

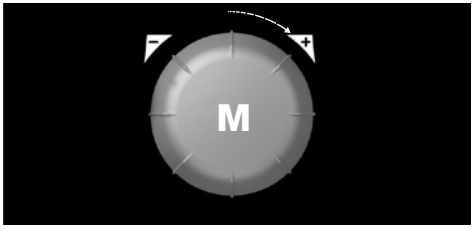


fig. 35

2.10. Raffreddamento in cottura

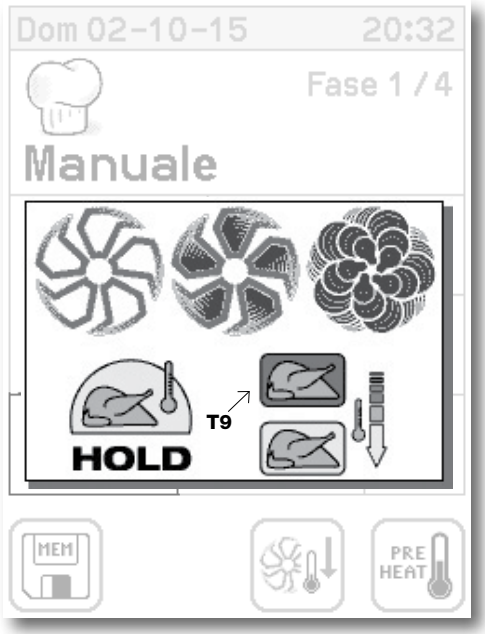
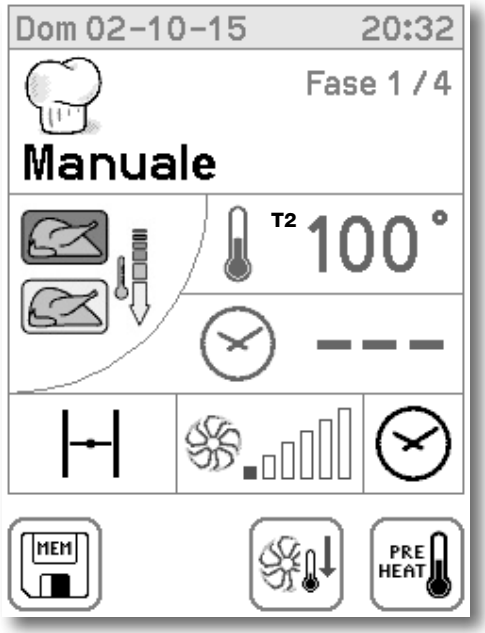


fig. 36 △

▽ fig. 37



Il raffreddamento in cottura consente di impostare una fase intermedia a due fasi di un programma di cottura per abbassare la temperatura in camera.

Al termine della prima fase, nel caso in cui si desideri impostare una successiva fase di cottura a bassa temperatura è possibile abbassare la temperatura della camera fino a 100°; raggiunta questa temperatura si avvierà automaticamente la fase successiva.

1) Selezionare la modalità di rffreddamento **T9 (fig. 36)**.

2) Impostare la temperatura **T2 (fig. 37)** alla quale si desidera che il forno arrivi primi di iniziare la fase successiva.

nota: la modalità raffreddamento automatico è selezionabile solo dalla 2a fase in poi.

2.11. Raffreddamento camera di cottura

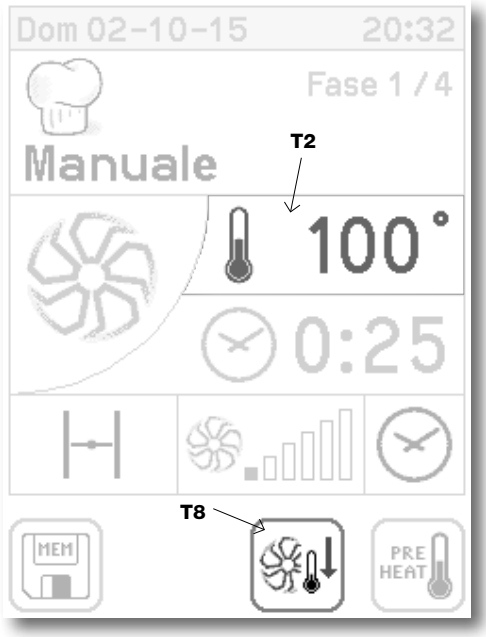


fig. 38

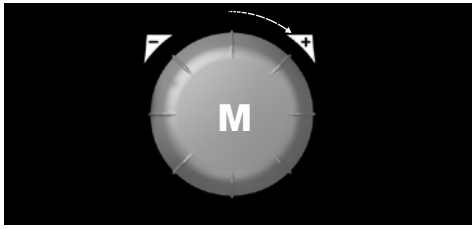


fig. 39

La funzione raffreddamento permette all'operatore di far scendere rapidamente la temperatura in camera di cottura.

Per eseguire un ciclo di raffreddamento camera di cottura, dal **Menu** iniziale (**fig. 14**), qualora non sia già attiva, si entra in modalità **Manuale** premendo il relativo tasto **T1** (**fig. 14**). A questo punto è possibile aprire o chiudere la porta del forno, a seconda del tipo di raffreddamento che si vuole eseguire, e con la pressione del tasto **T8** (**fig. 38**) seguito da **Start** si dà inizio al ciclo. Durante il raffreddamento la/e ventola/e gira/girano alla velocità 6. In questa fase non è possibile intervenire manualmente per chiudere la valvola.

Il ciclo di raffreddamento inizia solo se la temperatura della camera di cottura è superiore a 65°C e termina al raggiungimento della temperatura di 50°C o alla pressione del tasto **T8** o del tasto **Stop**. Al termine del raffreddamento la valvola di scarico umidità si chiude automaticamente.

2.12. Valvola di scarico umidità

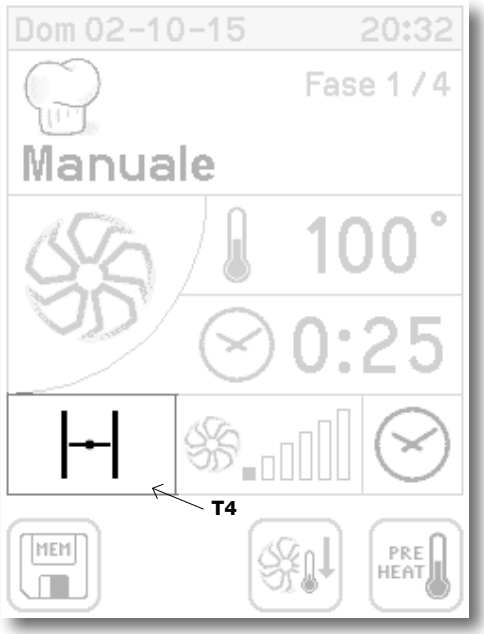
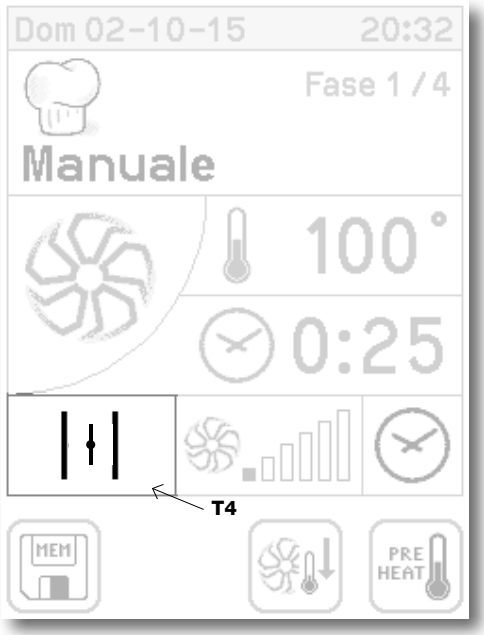


fig. 40 △



▽ fig. 41

Lo scarico umidità ha la funzione di espellere l'umidità che può formarsi nella camera durante il ciclo di cottura.

All'accensione del forno la valvola è sempre chiusa.

Al termine del ciclo di cottura la valvola rimane nella posizione in cui si trova in quel momento.

Premendo il tasto **T4** (**fig. 40**) si comanda l'apertura o la chiusura della valvola di scarico umidità.

Mentre la valvola manovra non è possibile impartire un nuovo comando.

L'apertura della valvola è segnalata dal cambio di stato del tasto **T4** (**fig. 41**).

Anche con la valvola chiusa non vi è alcun rischio di sovrappressioni in camera di cottura poiché esse vengono comunque controllate dallo scarico.

Durante la funzione di raffreddamento della camera di cottura lo stato della valvola è forzato aperto e non è possibile cambiare il suo stato manualmente. Al termine del raffreddamento la valvola si chiude automaticamente.

E' possibile azionare la valvola a farfalla solo in modalità di cottura a convezione, nelle altre l'apertura è automatica.

2.13. Memorizzazione e gestione delle ricette

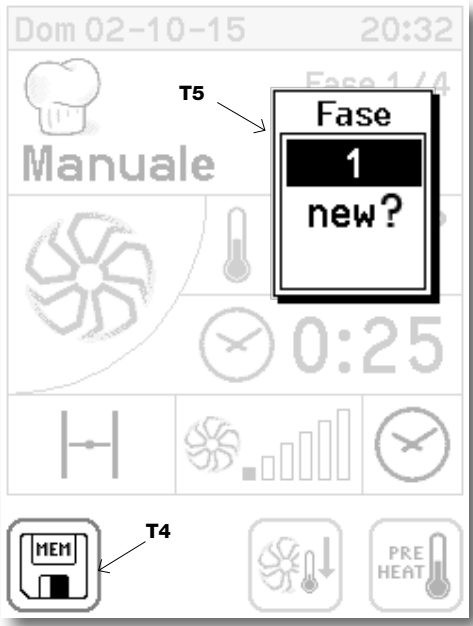
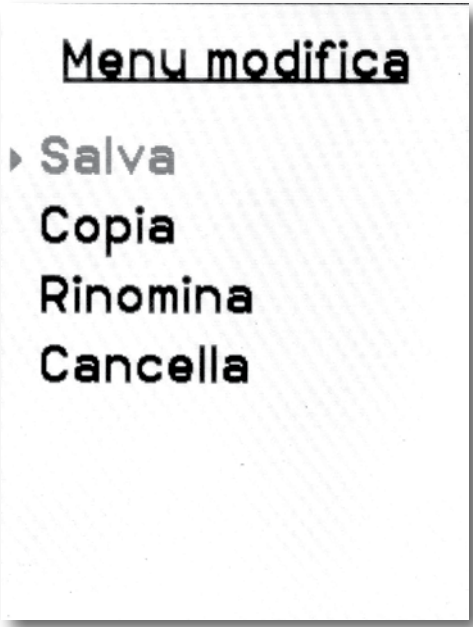


fig. 42 △



▽ fig. 43

Ogni singola fase della cottura precedentemente illustrata, può essere memorizzata per andare a comporre una ricetta.

Terminata l'impostazione della fase, premere il tasto **T5 - Fase (fig. 42)**. Si accederà così al menu a scomparsa **T5 (fig. 42**).

La conferma della memorizzazione della fase della ricetta può essere effettuata premendo sul display o mediante la manopola **M** (**fig. 44**).

Effettuare quindi l'impostazione della fase successiva e procedere alla relativa memorizzazione selezionando **"new"** ruotando la manopola **M** (**fig. 44**).

Completata la ricetta, procedere alla memorizzazione premendo il tasto **T4 (fig. 42**). Si accederà al **Menu modifica** (**fig. 43**).

Confermare con il tasto **M (fig. 44)**.

Attenzione:

- Nel caso in cui il tempo di cottura sia impostato su INF (infinito), non sarà possibile impostare la fase successiva, dal momento che la fase 1 non ha fine.

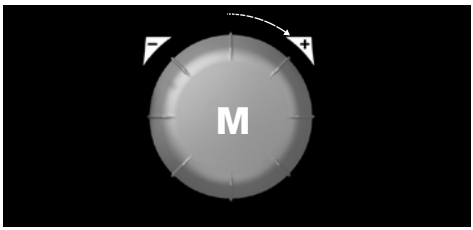
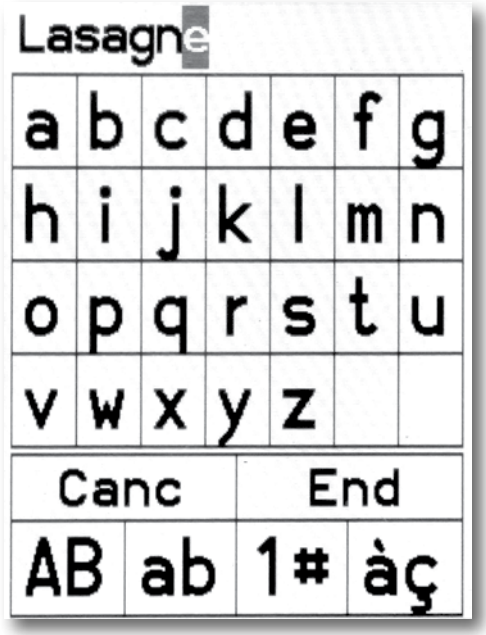


fig. 44

2.13. Memorizzazione e gestione delle ricette

fig. 45 △ ▽ fig. 46



Verrà richiesta la selezione del gruppo entro il quale memorizzare la ricetta (**fig. 45**). Scegliere il gruppo ruotando la manopola **M** e confermare la scelta premendo il nome del gruppo o il tasto **M** (**fig. 47**).

Comporre il nome da assegnare alla ricetta tramite il tastierino alfanumerico e confermare premendo il tasto **End** (**fig. 46**).

A conferma della memorizzazione della ricetta comparirà la schermata di avvio della ricetta.

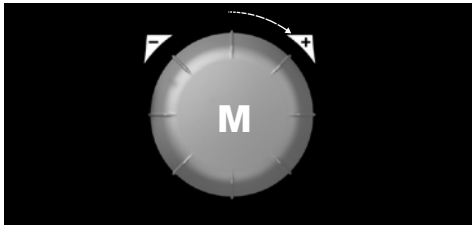


fig. 47

2.13. Memorizzazione e gestione delle ricette

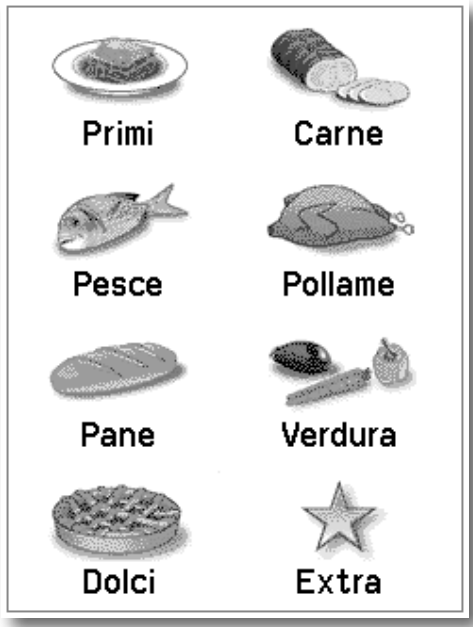


fig. 48 △

▽ fig. 49

Per caricare una ricetta salvata in precedenza nella memoria del forno, accedere al menu Ricette dal menu principale. Scegliere il gruppo a cui la ricetta appartiene (**fig. 48**). Selezionare la ricetta desiderata ruotando la manopola **M** e confermare la scelta premendo il nome della ricetta o il tasto **M** (**fig. 50**).

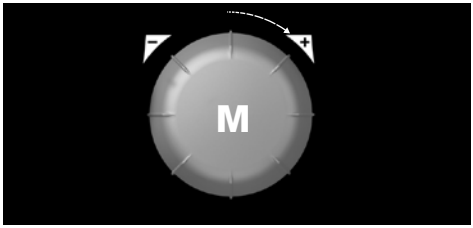


fig. 50

3. Menu Service

3.1. Lavaggio manuale

fig. 51 △ ▽ **fig. 52**

Il menu SERVICE, raggiungibile dal Menu principale (**fig. 14** - pag. 13), consente di accedere alle principali funzioni di manutenzione ordinaria e di impostazione d'uso del forno.

La selezione della funzione prescelta viene effettuata ruotando la manopola **M** (**fig. 53**), premendola poi per la conferma.

LAVAGGIO MANUALE (fig. 51) abilita il lavaggio manuale della camera di cottura. Il ciclo di lavaggio si compone di 4 fasi:

- nella prima fase, della durata di 5', nella camera viene generato del vapore per inumidire le superfici;
- al segnale acustico che avvisa del completamento della prima fase, aprire la porta del forno e spruzzare le pareti della camera con un detergente per forni. NON USARE PRODOTTI A BASE DI CLORO;
- chiudere la porta del forno. Ha inizio un nuovo ciclo di vapore;
- al segnale acustico, aprire la porta del forno e sciacquare abbondantemente utilizzando l'apposita doccetta.

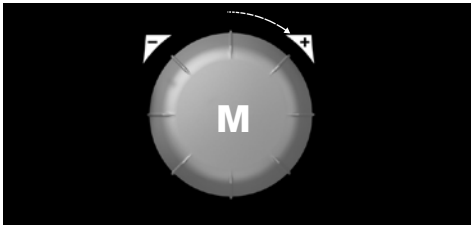


fig. 53

3.1. Lavaggio automatico

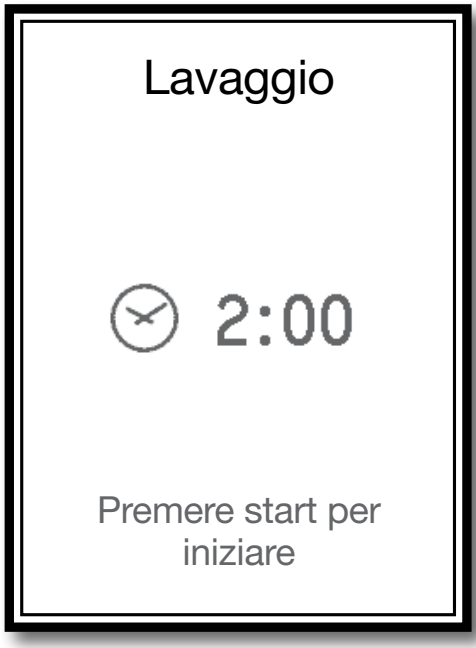


fig. 54 △

Nei forni dotati di funzione Lavaggio automatico le fasi sopra descitte avvengono in modo automatico. Con questo tipo di forni, per effettuare il lavaggio, collegare il pescante della pompa ad una tanica di detergente e selezionare **Lavaggio (fig. 51)**. I 4 livelli di lavaggio automatico (Hard, Intenso, Normale, Soft) vanno selezionati in funzione del grado di pulizia necessario per rimuovere i residui di cottura in camera (Hard=pulizia profonda, per sporco molto resistente, Soft=lavaggio leggero).

▽ fig. 55

E' possibile interrompere il lavaggio in qualsialsi momento, premendo il tasto **S** (**fig. 14** - pag. 13) fino al caricamento del detergente. Dopo il caricamento si dovrà attendere il completamento del ciclo di lavaggio.

3.2. Disincrostazione

fig. 56 △

Dopo 350 ore di funzionamento del boiler il forno richiede di procedere alla **Disincrostazione (fig. 56)**.

Svitare il tappo a chiusura del tubicino posto all'interno dello scarico vapori **(fig. 57)** e, mediante un imbuto, versare 0,4 lt di aceto all'interno del tubicino.

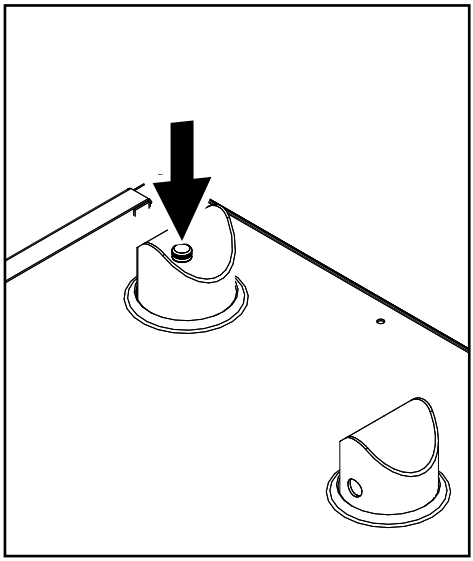
Per dare inizio al processo di disincrostazione premere **Start**.

Il processo dura circa 6 ore.

La cadenza periodica del ciclo di disincrostazione va definita in funzione della durezza dell'acqua. Maggiore è la presenza di calcare, più frequenti dovranno essere i cicli di disincrostazione.

Per ridurre l'accumulo di incrostazioni si raccomanda l'uso di un addolcitore di acqua.

▽ **fig. 57**



3.3. Data e ora

fig. 58 △

La funzione **Data e ora (fig. 58)** consente di impostare i parametri di data e ora corrente per l'uso del forno.

▽ fig. 59

3.4. Parametri

fig. 60 △

Alla funzione **Parametri (fig. 60)** è possibile accedere solo attraverso l'inserimento di una password numerica, selezionabile con la manopola M.

L'impostazione e la modifica dei parametri di funzionamento del forno deve essere eseguita da personale specializzato.

▽ **fig. 61**

3.5 Retroilluminazione

La funzione **Retroilluminazione (fig. 61)** consente di impostare il livello di luminosità del display.

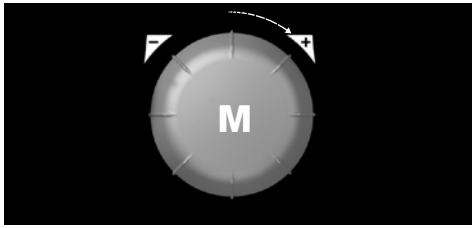


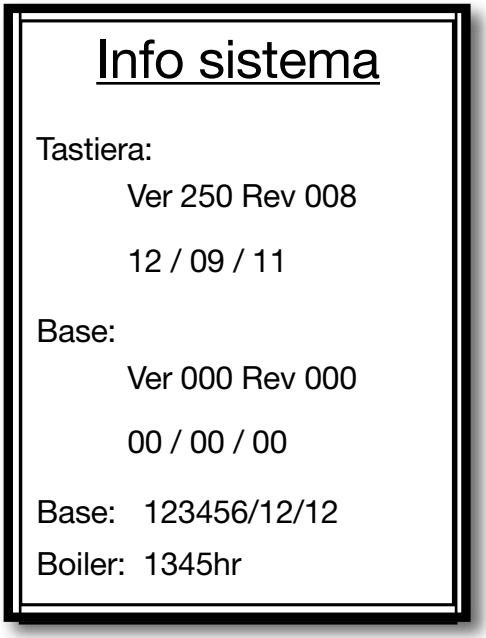
fig. 62 △

3.6. Info Sistema

fig. 63 △

Le **Info sistema (fig. 63)** si riferiscono alla versione del software di controllo del forno attualmente installata.

Oltre al numero di serie del forno, è possibile consultare le Info sistema per conoscere le ore di lavoro del forno trascorse dalla ultima disincrostazione del boiler.



▽ fig. 64

3.7. Lingua

fig. 65 △

Attraverso la funzione **Lingua (fig. 65)** è possibile selezionare la lingua di visualizzazione dei messaggi sul display.

▽ fig. 66

3.8. Servizi avanzati

fig. 67 △

La funzione **Servizi avanzati (fig. 67),** protetta da password numerica selezionabile tramite la manopola M, consente di accedere alle funzioni di collaudo riservate al personale tecnico qualificato.

▽ **fig. 68**

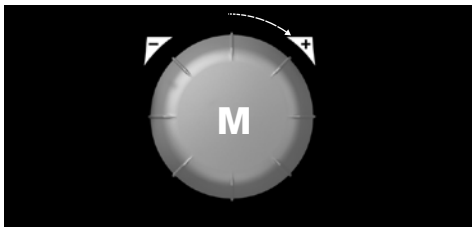


fig. 69 △

3.9. Importa/Esporta ricette

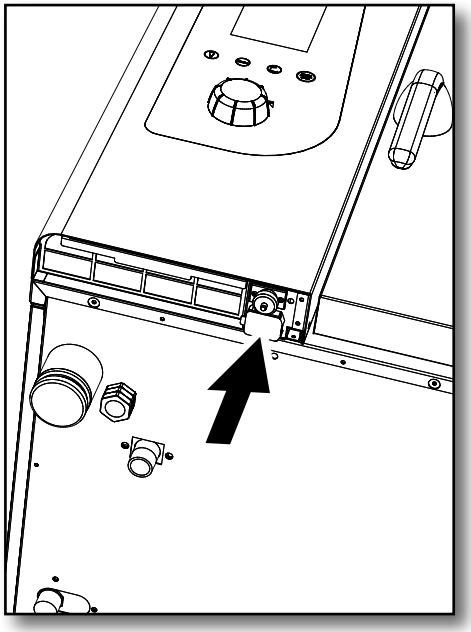
fig. 70 △

Inserendo una chiavetta nella porta USB posta sotto il pannello comandi **(fig. 71)** si attivano le funzioni di importazione ed esportazione delle ricette.

La funzione **Importa ricette (fig. 70),** permette di caricare nella memoria del forno le ricette precedentemente impostate su PC o esportate da un altro forno.

La funzione **Esporta ricette (fig. 70),** permette di caricare sulla chiavetta USB le ricette precedentemente salvate nella memoria del forno.

▽ **fig. 71**



4. Manutenzione

4.1. Pulizia

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Il forno non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno usate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

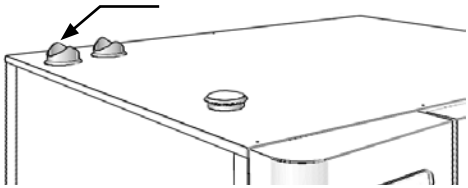
Togliere le paratie porta teglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne del forno usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

4.2. Scarico umidità



Lo scarico umidità espelle i vapori prodotti all'interno della camera di cottura.

Controllare che esso sia sempre pulito e perfettamente libero da ostruzioni.

4.3. Pulizia del vetro

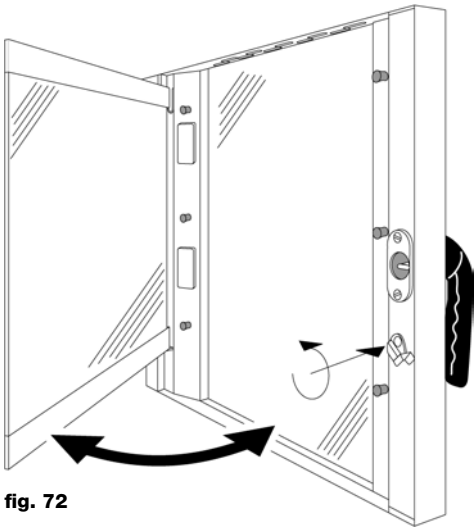


fig. 72

La pulizia del vetro della porta può essere effettuata sia sul lato esterno che su quello interno. A tale scopo si deve ruotare in senso orario il fermo che trattiene in posizione il vetro interno (**fig. 72**) e, una volta aperto il vetro, lo si pulirà con un detergente idoneo. Non vanno mai usati materiali abrasivi.

Il vetro poi deve essere richiuso in maniera corretta e bloccato in posizione ruotando in senso antiorario l'apposito fermo.

4.4. Pulizia del filtro di aerazione del cruscotto

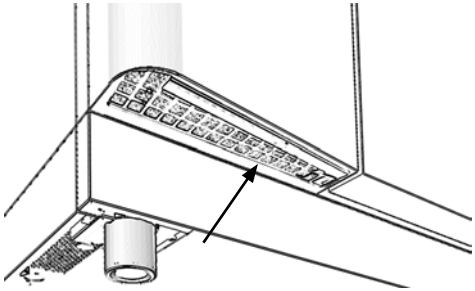


fig. 73

La pulizia del filtro di aerazione del cruscotto del forno (**fig. 73**) va effettuata almeno una volta al mese lavando il filtro a mano con acqua e sapone.

Per sfilare il filtro tirare verso il basso con le dita facendo forza sull'apposito appiglio.

È opportuno sostituire il filtro almeno ogni anno o anche con maggiore frequenza qualora il forno operi in ambienti nei quali vi sia un'alta concentrazione di farine o sostanze simili.

In ogni caso il filtro va sostituito quando è consumato o danneggiato; esso va richiesto come ricambio al fornitore.

5. Componenti di controllo e sicurezza

5.1. Elettrovalvola

L'elettrovalvola è il dispositivo che eroga l'acqua nei tempi e nei modi prestabiliti.

5.2. Microinterruttore magnetico porta

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il ciclo di cottura del forno al momento dell'apertura della porta.

Alla successiva chiusura della porta il ciclo interrotto riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta del forno aperta.

5.3. Protezione termica del motore

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che ne interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento.

Il ripristino del funzionamento del motore è automatico ed ha luogo non appena la sua temperatura si abbassa ritornando così entro i limiti di sicurezza.

5.4. Termostato di sicurezza della camera di cottura

Se la temperatura nella camera di cottura raggiunge i 350° C, il termostato di sicurezza interrompe l'alimentazione agli elementi riscaldanti del forno.

Tale dispositivo di sicurezza può essere ripristinato solo da un tecnico del servizio di assistenza perché sono necessari ulteriori controlli.

5.5. Controllo di fiamma (presente solo nei forni a gas)

Il controllo di fiamma, mediante l'apposito elettrodo, garantisce il normale funzionamento del/dei bruciatore/i.

In caso di spegnimento accidentale o di malfunzionamento del/dei bruciatore/i, il sistema va in errore non grave, l'alimentazione del gas viene chiusa e il ciclo di cottura viene temporaneamente interrotto in attesa dell'intervento dell'operatore. Sul display viene visualizzato il messaggio principale di allarme non grave "GAS", se il problema si riferisce all'unico bruciatore presente nel forno o al bruciatore superiore in presenza di due bruciatori, ed eventualmente viene visualizzato il messaggio secondario di allarme non grave "GAS2", se il problema si riferisce al bruciatore inferiore in presenza di due bruciatori. A questo punto, per avviare la procedura di ripristino del blocco fiamma, è necessario premere per 1 secondo la manopola **M** dell'encoder; Di conseguenza, se la procedura ha avuto esito favorevole, la cottura riprende regolarmente. In caso contrario il forno rimane in errore e la procedura va ripetuta.

6. Cosa fare se

6.1. Problemi più comuni

Qualora si verificasse un'anomalia grave è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare, e chiudere i rubinetti d'intercettazione dell'acqua e del gas posti a monte dell'apparecchio.

Problema	Possibile soluzione
Il forno non parte	Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete.
	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Verificare l'integrità dei fusibili di protezione del forno.
	Assicurarsi che la porta del forno sia ben chiusa.
	Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto.
	Accertarsi che il forno non sia in errore.
Se dopo queste operazioni il forno non parte ancora, contattare l'assistenza.	
Si ferma la ventola durante il funzionamento	Spegnere il forno ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.
	Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
L'illuminazione interna non funziona	Utilizzare lampadine resistenti al calore.
	Sostituire le lampadine procedendo come segue: ■ Accertarsi che l'interruttore onnipolare posto a monte del forno sia aperto e che l'apparecchio sia freddo. ■ Aprire il vetro interno della porta del forno. ■ Sfilare i vetri di protezione delle lampade. ■ Sostituire le lampadine d'illuminazione.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Controllare che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	
Il forno va in errore "GAS"	Controllare che il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio sia aperto.
	Eseguire la procedura di ripristino del blocco di fiamma (vedi paragrafo 4.5).
	Far verificare da un tecnico che la sequenza di allacciamento elettrico sia corretta e che tra fase e ⏚ sia presente una differenza di potenziale di 230 V.
Se il forno continua a non funzionare, per la mancata accensione dei bruciatori, contattare l'assistenza.	

6.2. Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato

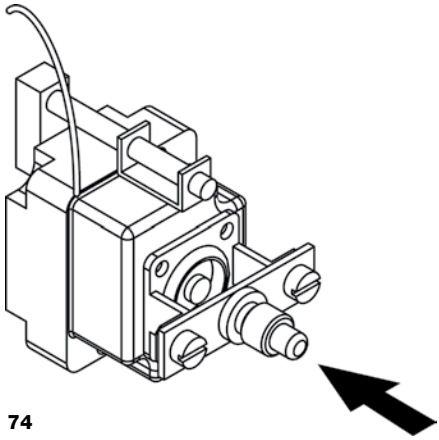


fig. 74

Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.

Riarmo del termostato di sicurezza

Svitare le viti che fissano il cruscotto e aprirlo, facendolo ruotare sulle sue guide verso sinistra.

Individuare il termostato, posizionato nella parte bassa alla sinistra del vano tecnico, e premere sul pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clic") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (**fig. 74**).

È possibile che il termostato intervenga a causa delle sollecitazioni meccaniche alle quali il forno può essere stato sottoposto durante il trasporto.

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio e rende indispensabile indagarne le cause.

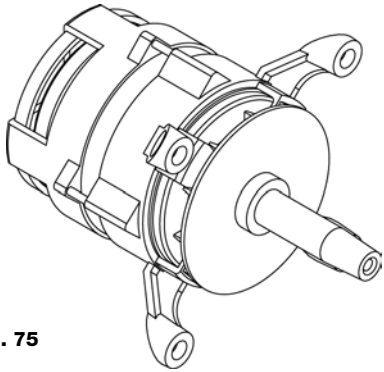


fig. 75

Protezione termica del motore

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se essa interviene si deve verificare la pulizia delle feritoie, l'efficienza dei dispositivi di raffreddamento e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

Fusibili di protezione

I fusibili di protezione servono per proteggere da sovratensioni le schede elettroniche del forno. Essi si trovano nella parte bassa del vano tecnico, vicino al pulsante di riarmo del termostato di sicurezza.

6.3. Gestione ricambi

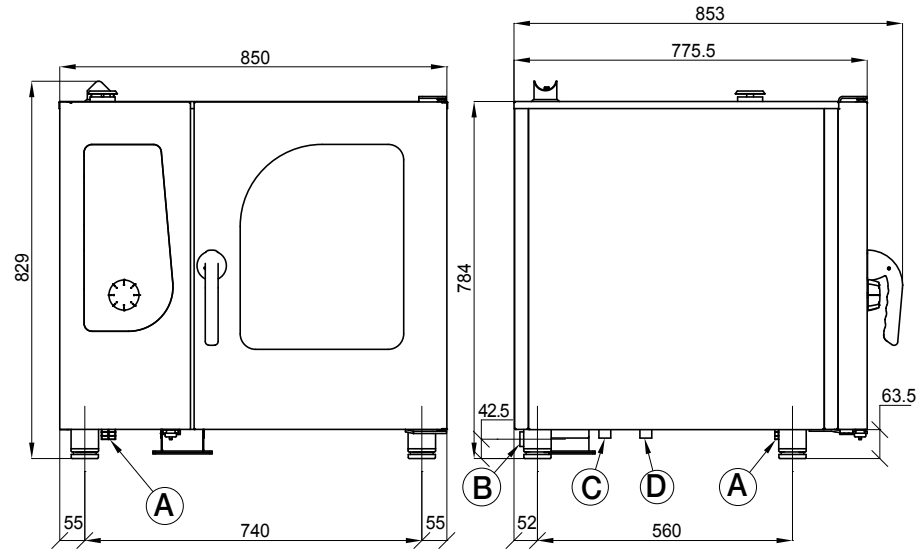
La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

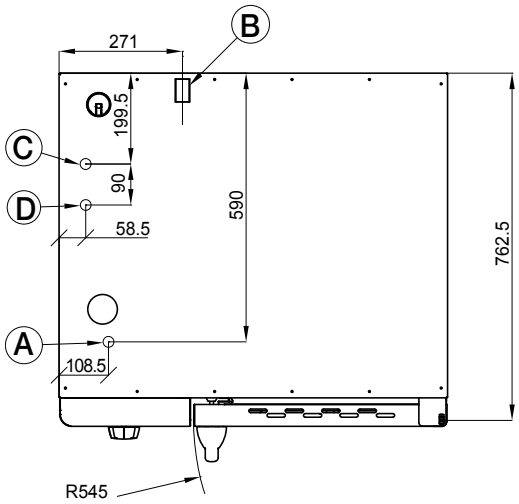
Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.

7. Schemi di installazione

7.1. Mod. SBHE061 / SBTE061

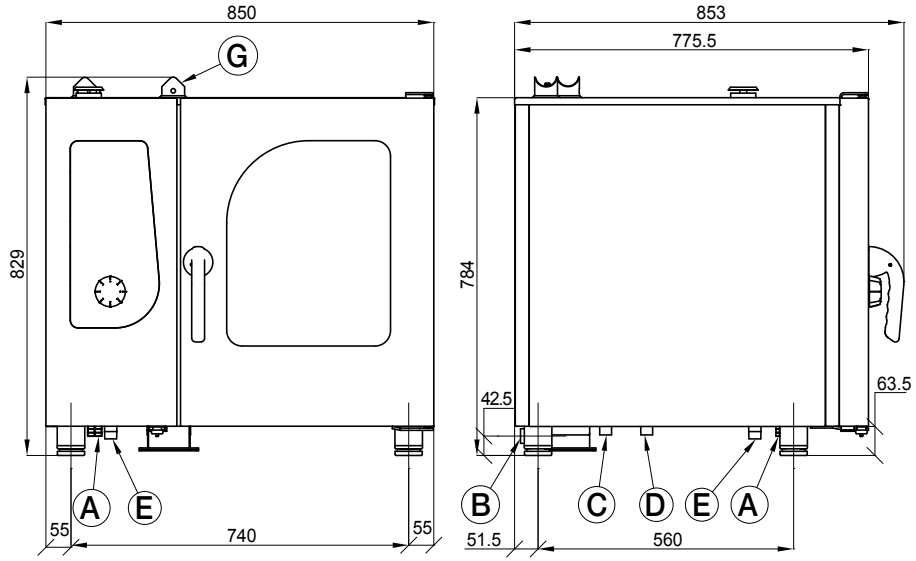


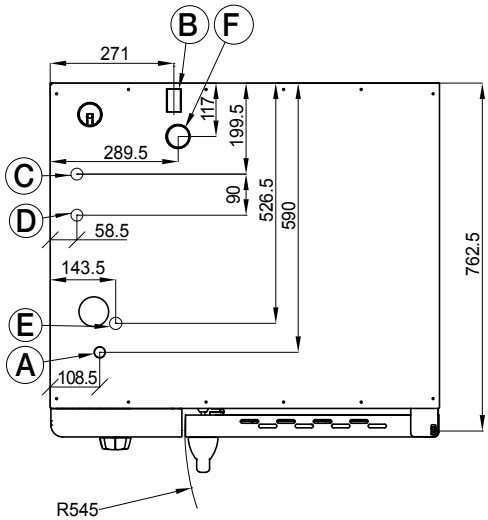


(A) Allacciamento elettrico
(B) Scarico (tubo Ø 32)
(C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
(D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)

7. Schemi di installazione

7.2. Mod. SBHG061 / SBTG061

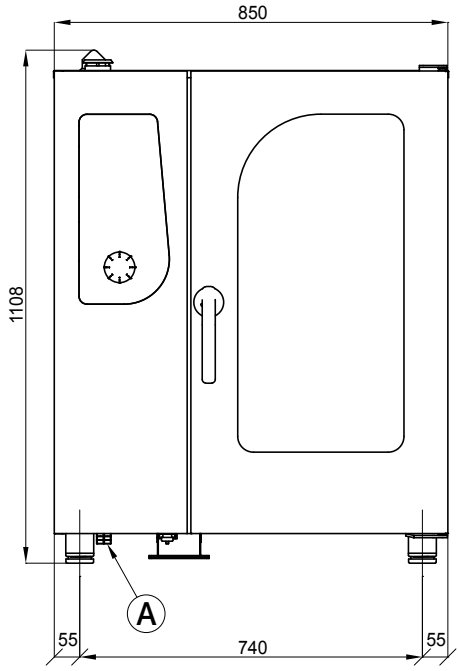


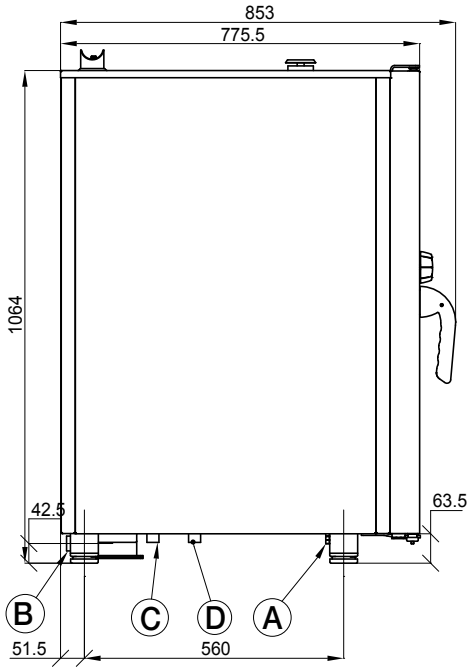


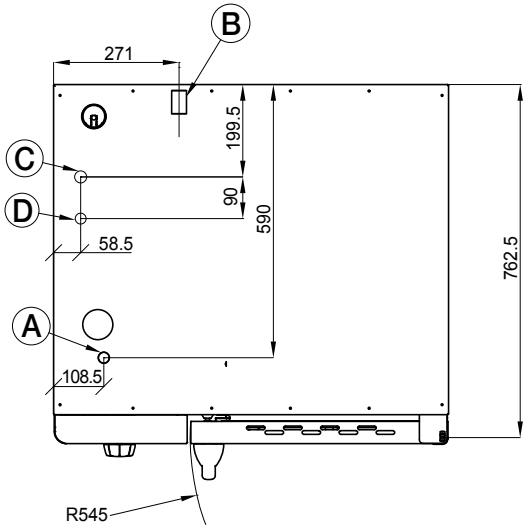
- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Scarico (tubo Ø 32)
- (C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (E) Attacco gas (R 3/4)
- (F) Scarico fumi

7. Schemi di installazione

7.3. Mod. SBHE101 / SBTE101







(A) Allacciamento elettrico

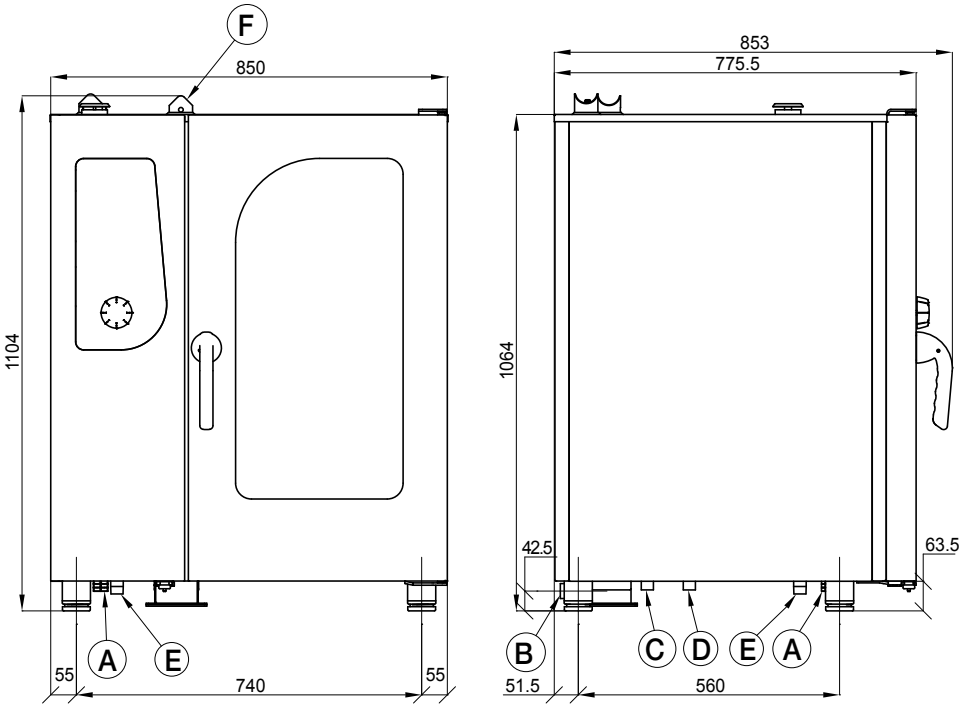
(B) Scarico (tubo Ø 32)

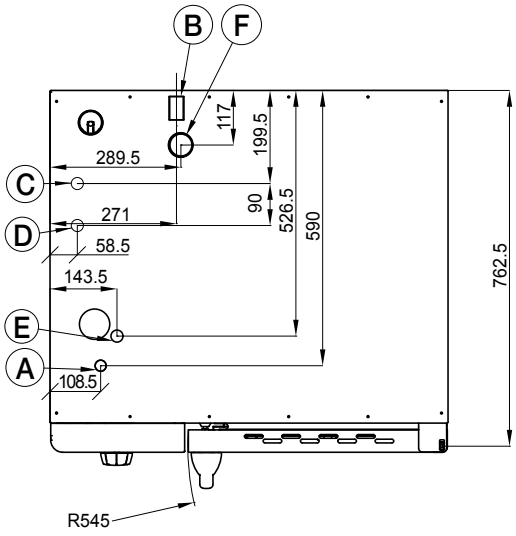
(C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)

(D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)

7. Schemi di installazione

7.4. Mod. SBHG101 / SBTG101

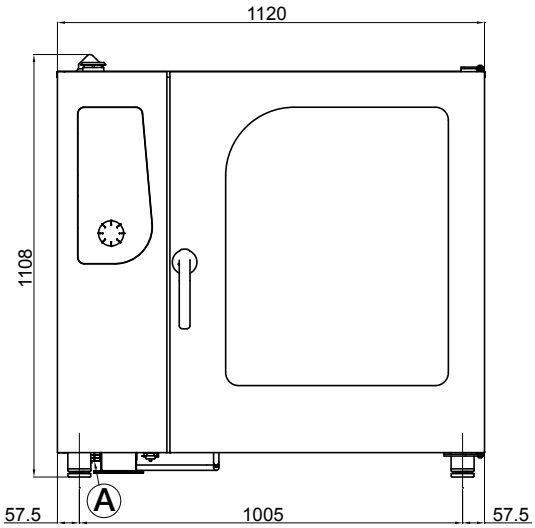


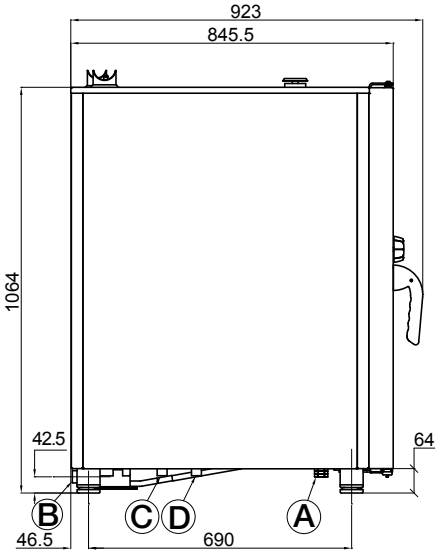


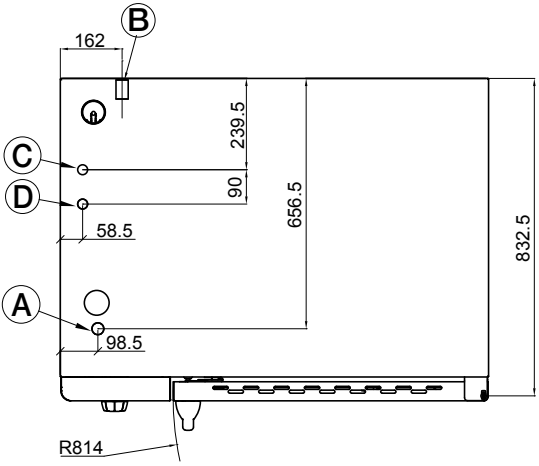
- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Scarico (tubo Ø 32)
- (C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (E) Attacco gas (R 3/4)
- (F) Scarico fumi

7. Schemi di installazione

7.5. Mod. SBHE102 / SBTE102







Ⓐ Allacciamento elettrico

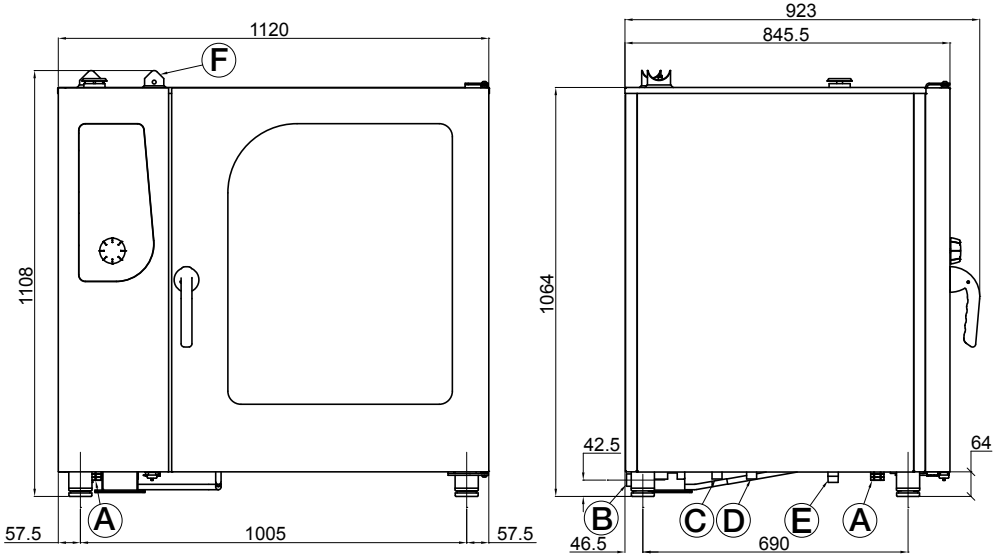
Ⓑ Scarico (tubo Ø 32)

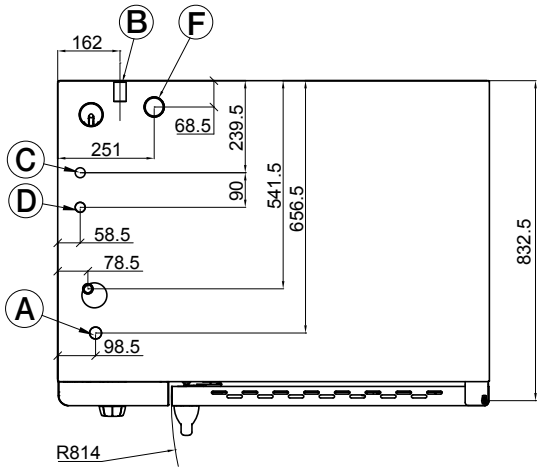
Ⓒ Ingresso acqua non addolcita (G3/4)

Ⓓ Ingresso acqua addolcita (G3/4)

7. Schemi di installazione

7.6. Mod. SBHG102 / SBTG102

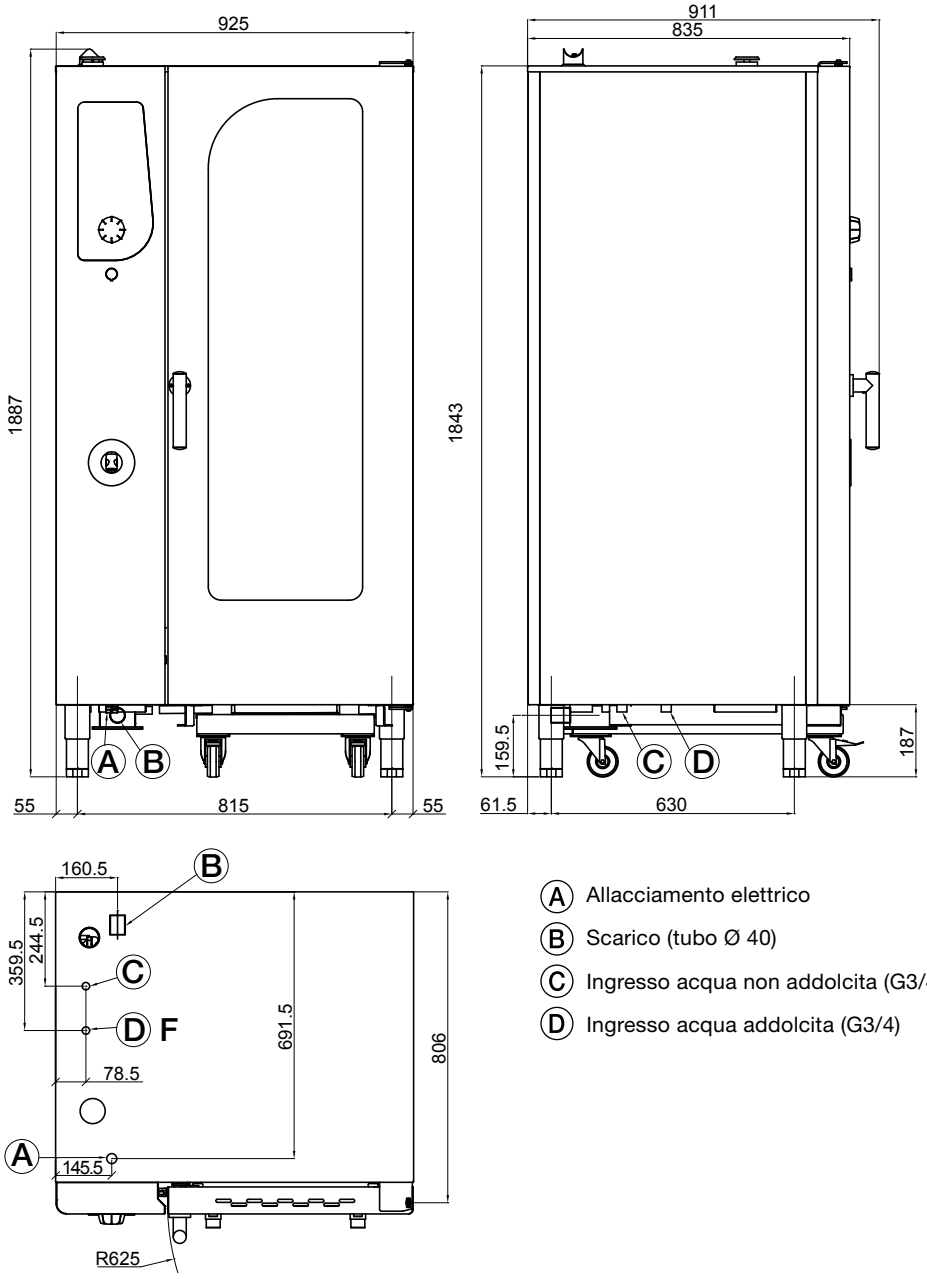




- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Scarico (tubo Ø 32)
- (C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (E) Attacco gas (R 3/4)
- (F) Scarico fumi

7. Schemi di installazione

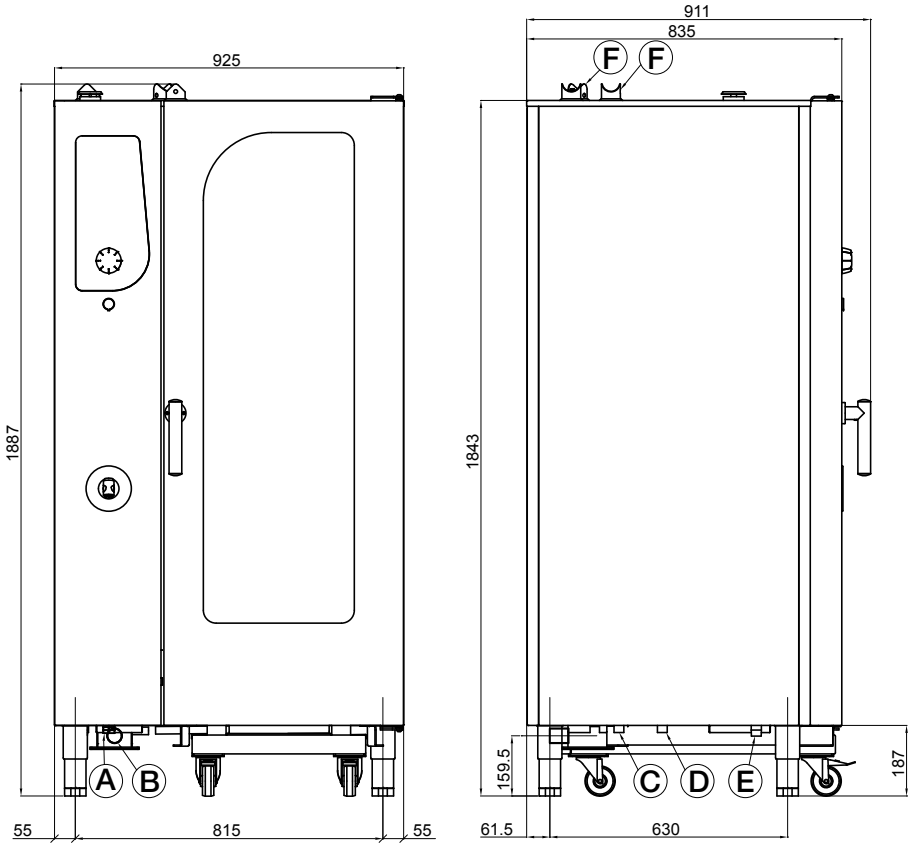
7.7. Mod. SBHE201 / SBTE201

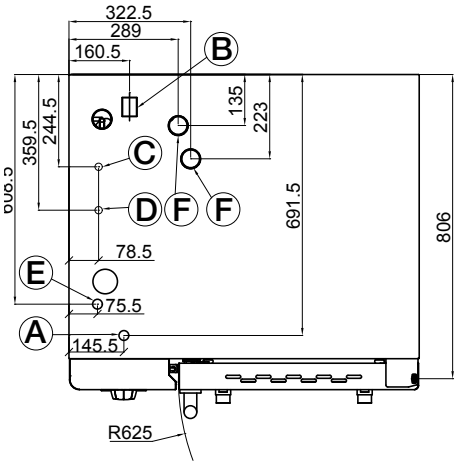


(A) Allacciamento elettrico
(B) Scarico (tubo Ø 40)
(C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
(D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)

7. Schemi di installazione

7.8. Mod. SBHG201 / SBTG201

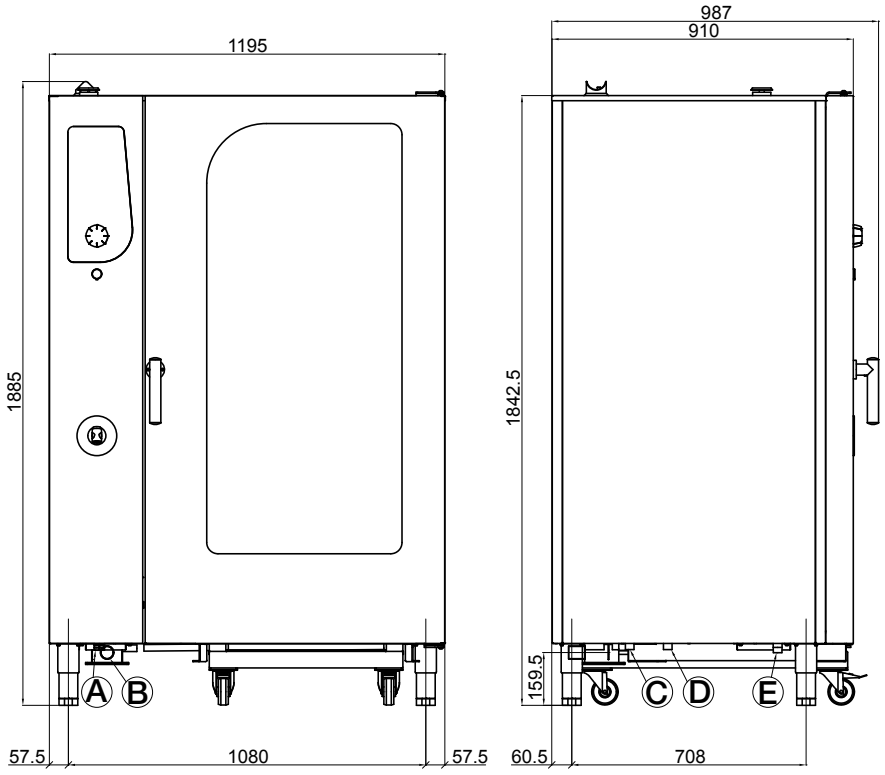


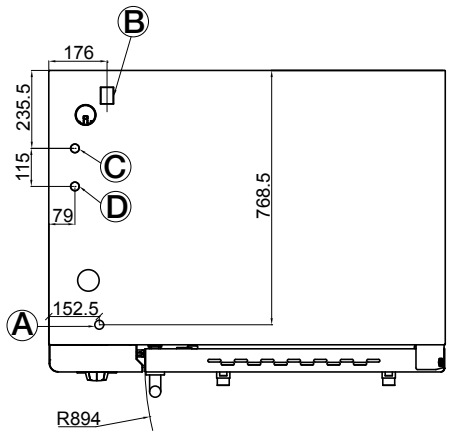


- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Scarico (tubo Ø 32)
- (C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (E) Attacco gas (R 3/4)
- (F) Scarico fumi

7. Schemi di installazione

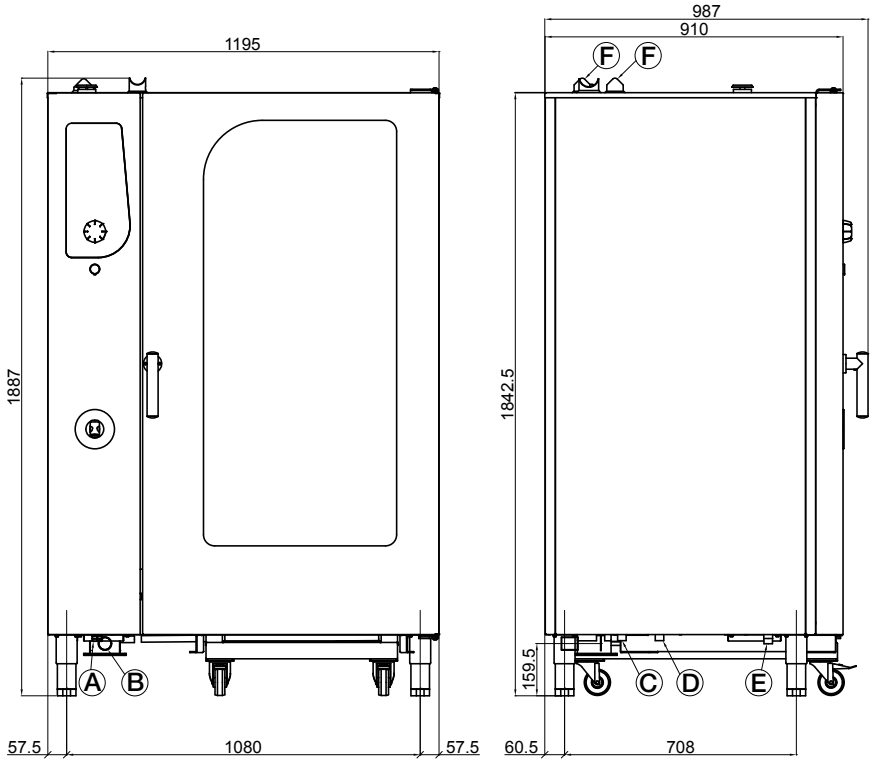
7.9. Mod. SBHE202 / SBTE202

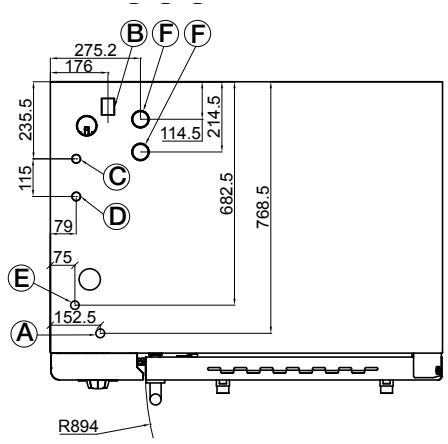




Ⓐ Allacciamento elettrico
Ⓑ Scarico (tubo Ø 32)
Ⓒ Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
Ⓓ Ingresso acqua addolcita (G3/4)
Ⓔ Attacco gas (R 3/4)
Ⓕ Scarico fumi

7.10. Mod. SBHG202 / SBTG202





- (A) Allacciamento elettrico
- (B) Scarico (tubo Ø 32)
- (C) Ingresso acqua non addolcita (G3/4)
- (D) Ingresso acqua addolcita (G3/4)
- (E) Attacco gas (R 3/4)
- (F) Scarico fumi

9. Descrizione allarmi

In caso di allarme sul display temperatura e sul display tempo compare il nome identificativo dell'allarme in corso.
Sono gestiti i seguenti allarmi

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
Sonda camera	Errore sonda camera	Blocco cottura, ripristino automatico.	Sostituire la sonda camera.
Sonda spillone	Errore sonda spillone	Ripristino manuale.	Sostituire la sonda spillone.
GAS	Blocco bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Premere ripristino manuale. (pulsante encoder)
GAS 2	Blocco secondo bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Premere ripristino manuale. (pulsante encoder)
Sicurezza motore	Allarme Motore	Blocco cottura, a riarmo automatico.	Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Inverter	Allarme Inverter Motore	Blocco cottura, a riarmo automatico.	Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Sicurezza camera	Termico sicurezza camera	Blocco cottura, a riarmo manuale.	Contattare l'assistenza se ripetitivo.
PWM	Errore scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore)	Blocco cottura.	Contattare l'assistenza.
PWM 2	Errore seconda scheda PWM (timeout comunicazione o problemi sulla velocità del ventilatore)	Blocco cottura.	Contattare l'assistenza.
Air Flow	Allarme portata aria su bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza.
Air Flow 2	Allarme portata aria su secondo bruciatore gas	Blocco cottura, a ripristino manuale.	Verificare ostruzioni al camino scarico fumi combustione, altrimenti contattare l'assistenza.
Hi temp	Temperatura vano tecnico troppo elevata	Si blocca la cottura, ripristino automatico.	Verificare l'areazione perimetrale del forno (feritoie) e il corretto funzionamento delle ventole di raffreddamento dei componenti.
Mancanza acqua	Mancanza di acqua per la produzione di vapore	Si blocca la cottura, ripristino automatico.	Verificare il collegamento alla conduttura dell'acqua e l'apertura del rubinetto di intercettazione.

9. Descrizione allarmi

Nome	Descrizione	Azioni	SOLUZIONE
Com PWM	Errore di comunicazione scheda PWM	Blocco cottura.	Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Com PWM2	Errore di comunicazione scheda PWM2	Blocco cottura.	Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Communi-cation	Errore di comunicazione scheda principale	Blocco cottura.	Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.
No scarico	L'acqua del boiler non si è correttamente scaricata	Blocco cottura.	Togliere e ridare tensione. Contattare l'assistenza se ripetitivo.
Power fail	Interruzione alimentazione elettrica	Blocco cottura.	Premere M per 1 secondo.
Probe 4	Allarme sonda controllo umidità 4	Blocco cottura.	Sostituire la sonda umidità 4
Probe 5	Allarme sonda controllo umidità 5	Blocco cottura.	Sostituire la sonda umidità 5

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.
IL COSTRUTTORE SI RISERVA IN OGNI MOMENTO IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO LE MODIFICHE CHE RITIENE NECESSARIE O UTILI.

CE 0051